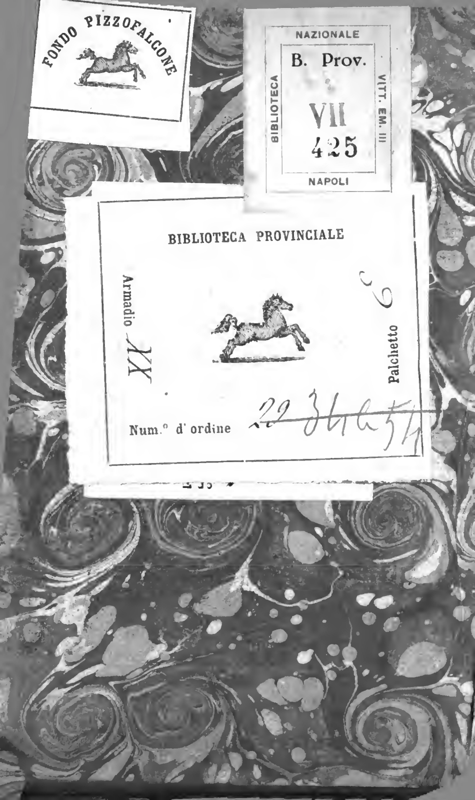
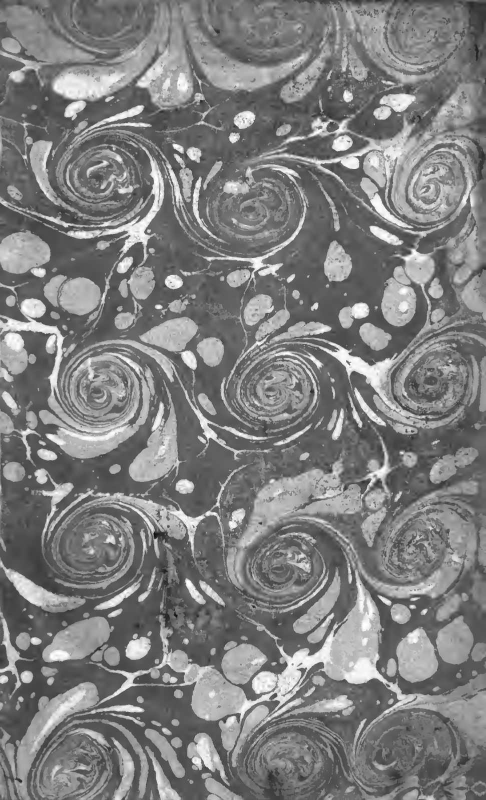
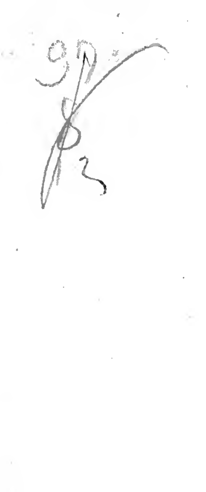



FONDO PIZZOFALCONE
NAZIONALE
B. Prov.
VII
425
BIBLIOTECA
VITT. EM. III
NAPOLI
BIBLIOTECA PROVINCIALE
Armadio
XX
Palchetto
Num.° d' ordine





L'AGRONOMIE

ET

L'INDUSTRIE,

OU

LES PRINCIPES DE L'AGRICULTURE, DU COMMERCE ET DES ARTS, réduits en pratique.

Par une société d'Agriculteurs, de Commerçans & d'Artistes.

O fortunatos nimium sua si bona norint !
VIRG. Georg. lib. 1.

COMMERCE.



Impiger extremos, currit mercator ad indos. horac.

Pavillon del. *Cor Sculp.*

L'INDUSTRIE,

OU

LES PRINCIPES

DU COMMERCE

RÉDUITS EN PRATIQUE.

O fortunatos nimium, sua si bona norint !
Virg. Georg. lib. 1.

PREMIERE PARTIE.

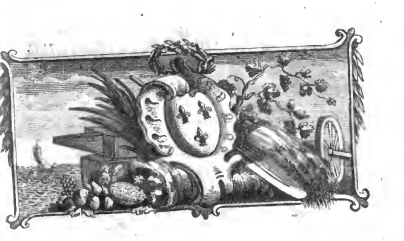
Des productions terrestres.



A PARIS,
Chez Despilly, libraire, rue S. Jacques, *à la vieille poste.*

M. DCC. LXI.

Avec approbation & privilége du roi.



AU ROI.

SIRE,

PARMI les ſouverains qui vivent dans la mémoire des hommes, les uns ont mérité no-

tre reconnoiſſance en rempliſſant les beſoins tyranniques qui affligent l'humanité, les autres en nous procurant les douceurs qui la conſolent. Mais ceux, qui, d'une même main, ont verſé ſur nous ces différents bienfaits, ſe ſont acquis de doubles droits à nos hommages. C'eſt à ces titres, SIRE, que les cœurs de vos ſujets vous ſont auſſi dévoués que leurs perſonnes. Tandis que votre vigilance nous aſſure des ſecours d'une indiſpenſable utilité, vos bontés attentives préviennent nos moindres déſirs, en nous procurant, par l'appui que vous donnez au commerce juſqu'à ces ſuperflui-

tés qui sont devenues si nécessaires au bonheur passager de cette vie. Vous ne formez des vœux que pour notre félicité, & vous ne soupirés qu'après l'instant où le calme d'une paix durable attirera dans nos ports les richesses des nations les plus éloignées. Qui pourroit douter des sentimens de VOTRE MAJESTÉ, *à cet égard, après ce que vous venez de faire en faveur des commerçants malheureux qui furent incendiés dans votre capitale? Permettez-nous, SIRE, d'en rappeller le souvenir à la tête d'un livre qui tend à perfectionner le* Commerce *qui se fait dans vos états. Ce trait passera à la*

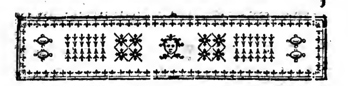
poſtérité comme une marque ſignalée de la ſenſibilité généreuſe que ceux qui éxercent cette profeſſion, ſont ſûrs de trouver dans votre cœur.

Nous ſommes, avec le plus profond reſpect,

SIRE,

De VOTRE MAJESTÉ,

Les très-humbles, très-obéiſſants, & très-fidéles Serviteurs & Sujets,
LES AUTEURS DE L'AGRONOMIE.



PRÉFACE.

» LA providence infinie dont la nature est l'ouvrage, a voulu, dit un des auteurs de l'*Encyclopédie* (*a*), d'après *le spectateur Anglois*(*b*), par la variété qu'elle a répandue dans les productions de ses vastes terreins, mettre les hommes dans la dépendance les uns des autres. L'être suprême en a formé des liens, afin de porter les peuples à conserver la paix entr'eux & à s'aimer, & afin de réunir le tribut de leurs louanges, en leur manifestant sa grandeur & son amour, par la connoissance des merveilles dont il a rempli l'univers «.

Cette variété qui règne dans les pro-

(*a*) Voyez l'encyclopédie au mot *commerce*.

(*b*) Voyez son LVI discours, édition d'Amsterdam 1722, tom. I. pages 366 & 367.

ductions de la nature, eſt l'origine du commerce. En effet, ſans cette variété, il n'y auroit point eu lieu à l'échange qui le conſtitue, comme nous le dirons (*a*) ailleurs ; car ce ſeroit avancer une abſurdité que de dire, que le premier qui mit la main à la charrue, fut le fondateur du commerce. Il en jetta, il eſt vrai, les fondements, mais ce fut ſans ſe douter de l'édifice qui devoit s'élever deſſus. S'il n'y avoit jamais eu que des laboureurs, le troc n'auroit point été connu, malgré le plus ou moins d'abondance des divers terreins : le prêt ſeul auroit été pratiqué ou la violence miſe en uſage, pour arracher ce qu'on n'auroit pas voulu prêter (*b*).

Le ſuperflu réciproque donné pour le néceſſaire, de nature différente, qui manquoit, a donc été, & eſt encore aujourd'hui, le motif & l'objet de ce qui s'appelle *commerce*.

(*a*) Voyez notre introduction.

(*b*) Nous ſommes en ceci d'un ſentiment contraire à l'auteur des progrès du commerce.

Il y a grande apparence qu'il entraînoit peu d'apprêts & auſſi peu de formalités dans les premiers temps. C'etoit autour de ſoi que l'on commerçoit, l'occaſion faiſoit naître l'échange, & l'échange ne ſe pratiquoit guère en vue, de faire naître l'occaſion.

Mais, lorſque les ſociétés ſe furent formées, & qu'à l'intérêt reſpectif de chaque particulier, ſe fut joint l'intérêt reſpectif de chacune de ces ſociétés, le commerce prit une forme nouvelle, & d'une ſimple pratique devint un art, des vrais principes duquel l'on s'approcha ou l'on s'écarta plus ou moins.

C'eſt dans la nature eſſentielle & conſtitutive du commerce, dans les fautes des nations, dans les traits de la bonne conduite de quelques-unes d'elles, juſtifiée par le ſuccès, que nous avons puiſé la théorie qui fait l'objet de notre ouvrage.

En conſéquence, il ſembleroit naturel qu'en préſentant le tableau abrégé du

commerce depuis ſon origine, nous y joigniſſions des réflexions approfondies. Mais, pour peu qu'on veuille bien y faire attention, l'on verra que cette anticipation ſur l'expoſition des principes qui nous paroiſſent véritables, ſeroit peu méthodique & même propre à jetter plus de confuſion que de clarté.

On ne doit donc point s'attendre ici de notre part, à une diſſertation métaphyſique, mais à un ſimple récit que nous allons pourſuivre.

A meſure que le nombre des habitans de la terre s'accrut, le commerce prit auſſi des accroiſſements. La multiplication de l'eſpèce, ne pouvoit ſe faire ſans donner lieu à des migrations. Ceux qui compoſoient ces nouvelles peuplades, encore pleins du ſouvenir des choſes qui croiſſoient dans le lieu de leur origine, & bien inſtruits de ce que la terre n'y portoit point, cherchèrent à ſe procurer les *premières* de ces denrées, qu'une longue habitude leur avoit rendu néceſ-

faires, au moyen des *secondes* que leur offroit leur nouvelle habitation. Telle fut vraisemblablement l'origine des premiers marchands, voyageurs & des caravanes.

Les choses restèrent long-temps dans cet état, tout se passant en terre ferme, & se réduisant à une circulation intérieure.

Pour se rendre dans les contrées séparées par le moindre fleuve, & pour y porter ses objets d'échange, il s'agissoit de regarder comme solide, la surface des eaux : des arbres que l'on vit surnager, donnèrent l'idée des radeaux. Mais comment s'exposer sur un support aussi frêle aux dangers de la mer ? La profondeur de ses gouffres, l'immensité de son étendue, & l'agitation mugissantede ses flots, devoient tout naturellement paroître aux premiers hommes des obstacles insurmontables. L'intrépide avidité engagea cependant, enfin, à braver la fureur de cet élément, dans des barques grossièrement fabriquées. Le hazard ou la réflexion

trouvèrent les voiles, & l'on vit suspendus sur des abîmes, des édifices mobiles guidés par les vents. C'est de ces foibles commencements, que l'art de la construction en est venu à enfanter ces machines, tout à la fois si simples & si compliquées, que l'œil ne peut voir sans un étonnement mêlé de crainte.

Les Phéniciens passent, au rapport de tous les auteurs, pour les inventeurs de la navigation, & pour les promoteurs du commerce & de l'industrie. Ce peuple, placé le long de la Méditerranée, dans un pays fort étroit, & dont la culture étoit fort ingrate, mais en même-temps voisin du Liban & d'autres montagnes abondantes en bois de construction, tourna ses regards du côté du trafic. L'Egypte étoit à leur porte, ils s'en procurèrent les productions en y portant du poisson & des ouvrages de leurs manufactures. Le succès de leurs premières expéditions, les portèrent à faire des établissements, tout le long des côtes, & dans

les différentes isles de la Méditerranée.

Ces hardis navigateurs avoient même passé le détroit & abordé aux isles Cassiterides (*a*), avant que les autres peuples eussent osé perdre de vue leur rivage.

Sidon, capitale de la Phénicie, devint bientôt l'entrepôt de toutes les richesses de l'Orient, & le centre du luxe & des arts. Cette ville s'étoit rendue fameuse par sa fabrique de toiles de lin, par ses tapis précieux, par l'art de travailler les métaux, de couper le bois & de le mettre en œuvre, & enfin par l'invention du verre. Tyr, autre ville considérable de la Phénicie, n'étoit pas moins célèbre, elle eut même bientôt obscurci la splendeur de Sidon. Les arts y fleurissoient au sein de l'abondance : elle étoit sur-tout connue par son adresse à travailler l'ivoire, à teindre les étoffes, & par l'invention de la pourpre.

» Tyr, disoit un auteur sacré (*b*), est

(*a*) L'Angleterre.
(*b*) Ezéchiel.

» un vaiſſeau ſuperbe, ſon corps eſt fait
» du bois précieux des ſapins de *Sanir* ;
» les cèdres du Liban lui ont fourni ſes
» mâts, ſes rames ſont coupées dans les
» forêts de *Bazan* ; l'ivoire des Indes eſt
» employé pour faire les bans de ſes ra-
» meurs, ſes voiles ſont de fin lin d'E-
» gypte, tiſſus en broderie, & ſon pavil-
» lon eſt d'hyacinthe & de pourpre.....
» Tyr, ajoute un autre auteur (*a*), étoit
» la ville commune de toutes les nations
» & comme le centre de tout le com-
» merce ; en un mot, la reine des villes,
» dont les marchands étoient des prin-
» ces, qui avoient pour négocians les per-
» ſonnes les plus illuſtres de la terre «.

L'attention qu'avoient les Phéniciens de cacher aux autres peuples la connoiſſance des lieux où ils naviguoient, leur conſerva long-temps ce grand commerce. Ce fut la combinaiſon des avantages qu'ils ſe procuroient par cette voie, qui

(*a*) Iſaïe.

leur fit vendre leur liberté aux Perſes, & acheter d'eux la faculté de commercer librement. Un tribut annuel leur parut moins diſpendieux, que les frais d'une guerre, qui leur feroit toujours plus perdre qu'à leurs ennemis, même en remportant la victoire.

Tyr ſubſiſta long-temps dans cet état de ſplendeur; mais enfin enyvrée de ſa haute proſpérité, elle oſa ſe liguer contre ſes maîtres, les rois de Babylone; Nabuchodonoſor entreprit de la réduire, & y parvint effectivement après un ſiége de treize ans; mais ce roi ne fit que détruire des murailles & des édifices. Les Tyriens, pendant le ſiége de leur ville, avoient eu le temps de ramaſſer tout ce qu'ils avoient de plus précieux, & de le dépoſer dans une iſle voiſine, ce fut là qu'ils bâtirent une autre ville, qui ſurpaſſa la première en gloire & en richeſſes.

Cette ſeconde *Tyr* devint à ſon tour la proie d'un vainqueur. Alexandre la ſaccagea, & de ſes dépouilles, il fit conſ-

truire la ville d'Alexandrie, vers les bouches occidentales du Nil.

Carthage, qui avoit pris naiſſance pendant les troubles de Tyr, d'où ſes fondateurs étoient ſortis, commençoit à s'élever. Située au centre de la Méditerranée, & également à portée de l'Orient & de l'Occident, elle embraſſoit, par ſon commerce, toutes les régions connues. Ses vaiſſeaux portoient par-tout le ſuperflu de chaque nation qu'ils achetoient à bon marché, & le convertiſſoient en choſes néceſſaires pour d'autres peuples, à qui ils les vendoient fort cher. Carthage tiroit de l'Egypte des lins renommés pour leur fineſſe, des papiers, des bleds, des voiles & des cables pour les vaiſſeaux : les côtes de la mer Rouge lui fourniſſoient des épiceries, de l'encens, des aromates, des parfums, de l'or ; à Tyr, avant ſa chute, & en Phénicie les Carthaginois ſe chargeoient de pourpre, d'écarlate, de riches étoffes, de meubles ſomptueux, de tapiſſeries, & de différents ouvrages

curieux & d'un travail fort recherché ; en un mot, les commerçants de Carthage ramaſſoient, en diverſes contrées, tout ce qui pouvoit fournir aux néceſſités, & contribuer aux aiſances & aux délices de la vie ; à leur retour, ils rapportoient en échange, du fer, de l'étain, du plomb, du cuivre.

En ſe rendant ainſi les facteurs & les marchands de tous les autres peuples, les Carthaginois devinrent les princes de la mer, le lien de l'Orient, de l'Occident & du Midi, & le canal néceſſaire de leur communication.

Cette riche ville fut en bien peu d'années peuplée de ſept cens mille habitans. Elle ſuccomba à la fin comme Tyr, mais ce ne fut qu'après avoir ſoutenu, pendant plus de cinquante années, contre les Romains, une guerre cruelle & douteuſe, dans le cours de laquelle elle mit Rome à deux doigts de ſa perte.

Si les Carthaginois ſe ſoutinrent auſſi long-temps, ils en furent redevables aux

ressources que leur fournissoit le commerce, & si les Romains demeurèrent enfin vainqueurs, ils eurent besoin pour cela de s'appliquer eux-mêmes à la marine.

La Grèce, pendant ces temps, figuroit par son industrie & par sa population, parmi les autres états. L'invasion infructueuse que firent chez elle les Perses, fit connoître ses forces & ses avantages. Le grand nombre de ses flottes la rendit long-temps redoutable à tous ses voisins; mais son commerce, qui faisoit la base de sa puissance, fut proscrit; des projets de gloire & de conquêtes lui succédèrent; c'est d'où l'on peut datter sa décadence: la Grèce, remplie de divisions, changea bientôt de face. Athènes, Corinthe, villes fort puissantes, ne faisant plus qu'un commerce fort borné, furent bientôt détruites.

Le commerce d'Alexandrie, bâtie à l'entrée de ce pays si fertile, de l'Egypte, surpassa celui de Tyr & de Carthage; ja-

mais commerce ancien ne fut porté à un si haut point de gloire & d'étendue. La situation avantageuse de cette ville, en fit le magasin de toutes les marchandises des Indes & de l'Occident. Son port, grand & sûr, attiroit les vaisseaux de toutes les nations, & les siens se répandoient dans toutes les parties de la terre alors connues.

D'un côté, la mer Rouge lui ouvroit l'Asie & tout l'Orient; d'un autre, cette même mer & le Nil lui donnoient accès dans les vastes & riches contrées de l'Ethiopie; la Méditerranée la faisoit communiquer aisément avec le reste de l'Afrique & avec toute l'Europe: son commerce intérieur dans l'Egypte étoit encore favorisé par des canaux de main d'hommes, ou par des caravannes commodes pour la sureté des marchands, & pour le transport des marchandises.

Rien ne prouve mieux le dégré de puissance auquel elle étoit montée, que sa longue résistance contre les Romains.

Elle soutint leurs efforts pendant près d'un siècle; mais enfin le génie de Rome l'emporta, & Alexandrie eut le sort de Tyr & de Carthage. Elle ne fut cependant qu'asservie, & Auguste protégea son commerce.

Les Romains, devenus maîtres de l'univers, dédaignèrent de s'adonner au commerce. Ces illustres brigands, dont les vertus mêmes doivent être mises au rang des crimes, puisqu'elles servoient à l'accomplissement de leurs projets dévastateurs, ne tiroient de richesses que des tributs imposés aux nations qu'ils tenoient en *servage*. Ils se contentoient de protéger le commerce que faisoient l'Asie, la Gréce, l'Egypte, l'Espagne & les Gaules devenues provinces Romaines.

Les successeurs d'Auguste ayant transféré le siège de l'empire de Rome à Byzance, établirent des collèges pour le négoce & les négocians. Les loix dictées par les Rhodiens furent approuvées, & l'exécution en fut confiée par le sénat à

des magiſtrats. Ces loix compoſoient déjà le droit des gens pour tous les commerçants de la Méditerranée.

Quelque peu de temps après cette époque, une foule de barbares étant venus ſaccager Alexandrie, qui tenoit le premier rang dans l'empire après Rome & Byſance, le commerce reſta enſeveli ſous ſes ruines. Cette ville malheureuſe fit une perte irréparable, & quoiqu'elle ſerve encore aujourd'hui d'entrepôt à pluſieurs nations, elle n'eſt plus qu'un fantôme, relativement à ſon état de ſplendeur avant l'invaſion des Sarraſins.

Le démembrement de l'empire Romain ſuivit de près la chûte d'Alexandrie. Les barbares, d'un côté, firent des irruptions, & de l'autre, les principaux chefs de l'empire en diviſèrent entr'eux les provinces. Les uns vinrent habiter les Gaules, d'autres paſsèrent en Eſpagne, d'autres enfin en Italie.

Les Lombards, qui s'établirent dans cette dernière contrée, apprirent des peu-

ples qu'ils avoient soumis, & qu'ils s'étoient associés, la nécessité du commerce, & la méthode de le faire avec succès. C'est à ces Lombards que nous sommes redevables de l'usage de la banque, des livres à parties doubles, des changes, & de quantité d'autres pratiques ingénieuses, qui facilitent & assurent le commerce.

Les Venetes se séparant des Lombards, se retirèrent sur les bords de la mer Adriatique, habités pour lors par de malheureux pêcheurs, qui ne vivoient que de leur pêche, & d'un petit commerce de sel que fournissoient les salines de quelques-unes de leurs isles. La situation de ces isles marécageuses séparées l'une de l'autre par des canaux étroits, parurent d'autant plus commodes aux Venetes, qu'elles étoient couvertes, & que leur habitation y étoit assurée par les lagunes qui en rendoient l'abord impraticable.

Las d'avoir des rois particuliers & de se voir troublés par les Goths, les Huns, qui avoient saccagé quelques-unes de leurs

leurs villes, ils formèrent une aſſociation entre ſoixante & douze iſles, & compoſèrent une république qui, à l'aide du commerce, s'éleva au plus haut point de puiſſance, & s'y ſoutint pendant l'eſpace de quatre ſiècles.

Ces républiquains firent pluſieurs conquêtes en Italie, dans la Morée, & ſoumirent pluſieurs iſles dans la Méditerranée. Devenus à la fois guerriers & marchands, ils pouſsèrent leurs conquêtes plus loin, ils portèrent l'effroi juſques chez des Barbares, & leur imposèrent des loix (*a*).

Si Veniſe eſt déchue de ſa gloire & de ſa proſpérité, c'eſt avec ſon commerce qu'eſt tombée ſa puiſſance; la jalouſie de tous ſes voiſins, la fameuſe ligue de Cambrai, & à ſa ſuite la perte des batailles d'Aignadel (*b*) & de Raven-

(*a*) Les Vénitiens ont fourni des flottes nombreuſes pour les expéditions des croiſades à la fin du onzième ſiècle, & contribuèrent beaucoup aux victoires qu'on y remporta.

(*b*) Le 14 mai 1509.

nés (a), où les Vénitiens furent défaits par Louis XII, contre qui ils s'étoient (b) ligués, furent sans contredit funestes à cette république; mais les coups les plus sensibles qu'elle ait reçus, sont peut-être l'enlevement du commerce des épiceries que lui firent les Portugais, & le commerce du Levant dont les Marseillois s'emparèrent alors.

A-peu-près dans le même temps où les Vénitiens se virent abaissés, Gênes, déjà soumise auparavant par les ducs de Milan, fut obligée d'implorer la clémence de Louis XII venu (c) pour châtier sa révolte.

Les Vénitiens virent avec plaisir leurs rivaux humiliés, & hors d'état de leur faire tête ; mais leur commerce ne s'en accrut pas davantage. Il leur servit seulement à conserver sur Gênes ce degré de supériorité, qu'on leur voit aujourd'hui.

(a) Le 11 avril 1711.

(b) En 1510 avec le pape, le roi d'Angleterre, les Suisses & le roi d'Espagne.

(c) En 1507.

Florence, Pise, qui faisoient aussi un commerce assez considérable, éprouvèrent des révolutions qui les réduisirent dans un état d'abaissement plus déplorable encore que Venise & que Gênes.

Les peuples de l'Occident, las bientôt d'être les tributaires des Italiens, de qui ils recevoient des matières pour leurs fabriques, étendirent leur navigation autant qu'ils purent dans le Nord ; & comme ils ne pouvoient terminer leurs voyages dans une même année, ils établirent des entrepôts de leurs marchandises dans la Flandre. Cet entrepôt y occasionna des foires considérables, où se trouvèrent des marchands de toutes les parties du monde. Les Flamands, peuple nombreux & riche par les productions naturelles de leur pays, s'appliquèrent à la fabrication des matières premières qu'ils trouvoient déposées chez eux. Bientôt on y vit des manufactures considérables en laines, en lin & en chanvre. Dès l'an 960, ils fabriquoient des draps & des toiles. Baudouin

le jeune, comte de Flandres, qui les encourageoit, leur accorda des privilèges si avantageux, que ces manufactures détruisirent toutes celles de l'Occident. La Flandre devint le centre des changes de l'Europe, & elle se seroit conservée dans ce point florissant, si en 1301 les comtes de Flandre n'eussent point effarouché l'industrie, par des impôts trop onéreux & une inquisition trop gênante. Ces entraves mal-adroitement données au commerce & aux consciences, aliénèrent les esprits, & l'on vit bientôt s'expatrier une foule d'ouvriers qui peuplent & enrichissent aujourd'hui, avec d'autres qui les ont suivis long-temps après, ces contrées Angloises & Hollandoises dont nous parlerons.

La confédération des villes Anséatiques existoit déjà, ou, pour s'exprimer avec plus de justesse, une société de marchands des villes situées le long de la mer Baltique, ou qui n'en étoient pas éloignées, avoit commencé à s'établir en 1164, à Brême en Allemagne, en vue de

ſe ſoutenir mutuellement dans le commerce qu'ils faiſoient en Livonie.

On compta en 1206 ſoixante & douze villes depuis *Nerva* en Livonie, juſqu'au Rhin, qui, déterminées par les avantages que la forme & les premiers ſuccès de cette aſſociation promettoient, y accédèrent, ſans compter les marchands de France, d'Eſpagne, des Pays-bas, d'Italie, de Sicile, de Naples, &c. qui entrèrent dans cette ligue commerçante.

On vit ſortir du ſein de cette ſociété, qui faiſoit alors preſque tout le commerce extérieur de l'Europe, de (*a*) nouvelles loix pour les affaires de négoce. Cette compagnie s'acquit une ſi haute réputation, & parvint à poſſéder des forces ſi conſidérables, qu'en 1340 & vers 1428 elle oſa déclarer la guerre à des rois puiſſans.

(*a*) Ces loix, qui furent faites à Lubeck en Allemagne en 1597, ſont les troiſièmes réglements qui ont établis les *us & coutumes* actuels que l'on ſuit pour la navigation, & qui ſont partie des ordonnances de la marine marchande, tant d'Eſpagne, de France que d'ailleurs.

On comptoit alors à ces marchands confédérés près de quatre cent vaiſſeaux & douze mille ſoldats, ſans compter les matelots qu'exigeoit un pareil armement.

Les princes commencèrent à prendre de l'ombrage de cette puiſſance, & cherchèrent à déſunir ce corps; chacun retira ſes marchands, & ce grand nombre de villes d'Allemagne, en pouſſant vers le Nord, ſe trouva bientôt réduit, malgré ſes juſtes plaintes, à ces ſix villes qui avoient jetté les fondemens de la confédération; Hambourg, Lubeck, & quatre autres de la baſſe Allemagne, conſervent encore cette qualité de villes Anſéatiques, & ne laiſſent pas que d'inquiéter ſouvent différentes puiſſances, ſoit par leurs propres forces, ſoit par celles des voiſins auxquels elles peuvent ſe joindre.

Les Hollandois qui leur étoient autrefois alliés, ſont les ſeuls qui les traverſent dans le commerce du Midi, & elles n'y ont quelque part, qu'à la fa-

teur des intérêts politiques de l'Europe.

La Hollande, qui ne s'est formée en république fédérative, que depuis la révolte générale qu'il y eut en Flandre & dans les Pays-Bas sous Philippe II, roi d'Espagne, doit sa puissance & son élévation au commerce & aux richesses immenses que cette voie procure

L'Espagne & le Portugal essayèrent d'affoiblir cette république encore naissante, en interdisant à ses vaisseaux l'entrée de leurs ports. Cette interdiction étoit de nature à porter le coup mortel à la Hollande, & ce fut cette interdiction qui servit à l'accroissement de sa puissance, en excitant le zèle patriotique, & en faisant concevoir à quelques-uns de ses hardis & intrépides négociants, l'idée de passer les mers pour mouiller sur les côtes de l'Inde orientale.

Ces côtes étoient déjà habitées par des Portugais & des Espagnols; ces premiers en avoient fait la découverte en 1487, par Barthelemi Diaz, capitaine Portugais,

qui doubla le cap de Bonne-Eſpérance, & s'ouvrit le premier la route de l'Inde orientale. Quatre vaiſſeaux partis du Texel en 1594, allèrent chercher dans l'Inde à travers des périls infinis, les marchandiſes dont cette république étoit rigoureuſement privée. Cette entrepriſe téméraire pour un peuple nouveau, auſſi mal affermi que l'étoient les Hollandois, ne réuſſit pas, il eſt vrai, peudant les premières années ; mais la conſtance de ces marchands à perſiſter dans leurs démarches, & leur attachement pour les rois Indiens, qui depuis long-temps gémiſſoient ſous le joug des Portugais, leur fit enfin trouver ce qu'ils deſiroient ; vingt flottes s'armèrent en moins de dix ans ; ils ſe rendirent maîtres d'Amboine, & des autres iſles Moluques en 1605, & revinrent chargés d'épiceries, & des autres marchandiſes des Indes, auſſi-bien que des dépouilles des Portugais & des Eſpagnols qu'ils avoient vaincus.

Ces exploits glorieux ne ſuffirent pas

à leur ambition ; maîtres encore d'une grande partie de ces isles, ils secouèrent le joug des Indiens leurs alliés, & ces derniers trouvèrent en eux de nouveaux maîtres, plus durs que les Portugais & les Espagnols.

Ce fut en 1612 qu'ils jettèrent les premières pierres de l'établissement de leur compagnie des Indes, si considérable aujourd'hui ; & ce fut cette première compagnie qui donna le ton à celles du Brabant, de France & d'Angleterre.

Pendant cet établissement, le commerce d'Afrique fut partagé avec les Portugais ; une trève de 12 ans en 1609, entre l'Espagne & la Hollande, donna toutes les facilités nécessaires à cette république, pour accroître & pour affermir son commerce dans cette partie du monde, & dès 1612, elle obtint des conditions très-avantageuses dans le Levant.

En 1621, lorsque les conquêtes de la Hollande commencèrent avec la guerre, il se forma une nouvelle société de né-

gocians, pour entreprendre le commerce des Indes occidentales.

Des armées s'emparèrent d'une partie du Bresil, du Curacao, de S. Eustache, & diminuèrent les branches du commerce Espagnol & Portugais.

Le Portugal, victime d'une querelle avec les Hollandois, qui n'étoit pas la sienne propre, s'étant affranchi, en 1640, de la domination Espagnole, fit, en 1641, une trève avec la Hollande.

Mais cette trève étant peu observée de part & d'autre, les Hollandois s'emparèrent de ce qui restoit aux Portugais dans l'isle Ceilan, où croît la canelle, & s'aggrandirent dans l'Inde; ils furent, il est vrai, chassés du Bresil, mais ils en faisoient peu de cas.

Les Hollandois alors, pour favoriser leur commerce des Indes, beaucoup plus lucratif, formérent un établissement considérable au cap de Bonne-Espérance qui en est la clef, & ne conservèrent dans l'Amérique, pour postes principaux, que

Surinam dans la Guiane, les isles de Curaçao & celle de S. Eustache, parce qu'ils regardoient ces places comme facilitant un grand commerce avec les colonies Françoises, Espagnoles & Angloises qui les avoisinent; car ces terreins sont par eux-mêmes très-ingrats, & peu propres à la culture.

Cette république, par sa politique audacieuse, s'empara pendant les troubles & les querelles des nations ses voisines, du commerce d'approvisionnement, ou de l'entrepôt général de toutes les marchandises; ses magasins d'Amsterdam & de Rotterdam sont devenus des forêts de mâts propres aux constructions de forces navales. Ses champs cependant ne produisent que très-peu de bois; les épiceries, les huiles semblent croître chez elle; ces mêmes magasins semblent être des vignobles, tant sont vastes les emplacements remplis des meilleurs vins & eaux-de-vie que la France & les autres pays peuvent produire & fabriquer; le

ſein de ſon ſol n'a ni mines, ni métaux ; & l'on y trouve des amas d'or & d'argent, auſſi abondamment que dans les mines de la nouvelle Eſpagne & du Perrou ; autant de fer qu'en France, autant d'étain qu'en Angleterre, & autant de cuivre qu'en Suede. Les bleds & les grains qu'on ſeme dans ſes champs, ſuffiſent à peine à la nourriture d'une partie de ſes habitants, ſes magaſins y ſuppléent, & fourniſſent ſouvent à l'approviſionnement de ſes voiſins. Elle n'a point de muriers, ni de plantes propres à la médecine, cependant le peu d'arbres & de plantes que ſon ſol, qui n'eſt fertile qu'à force de culture, produit en abondance, fournit à la nourriture des vers à ſoie & à la médecine. Ses ports reçoivent journellement des fourmillières de vaiſſeaux marchands qui vont s'y approviſionner, & ces quantités de navires ſembleroient faire voir à chaque inſtant, que ce ſont des flottes qui ſont prêtes de mettre à la voile pour quelque ex-

pédition, & allarmer les côtes de leurs voisins.

Dans ce mouvement perpétuel du commerce, ils reçurent des loix de Louis XIV, leur vainqueur, & sous le règne de Louis XV, ils souffrirent des échecs ; mais le commerce ne tarda pas à effacer les brèches qu'on leur avoit faites : toujours craintifs, ou plutôt guidés par cette politique, dont nous avons parlé, ils eurent le talent de ménager une paix avec l'Angleterre.

Si l'Espagne & le Portugal, trop enivrés de la soif ardente & intarissable de l'or & de l'argent, ne s'étoient pas livrés si entierement à la recherche & à l'exploitation de ces mines, après la découverte de l'Amérique, en 1492, par Christophe Colomb, Genois, & le naufrage d'Alvarès Cabra, capitaine Portugais, qui découvrit, en 1501, les côtes du Bresil, ils auroient des bras pour cultiver leurs terres, & ce qui en est une suite, un fondement de commerce & des commer-

çants, tandis qu'ils ne jouissent que d'une richesse précaire; tandis qu'ils ne sont que les facteurs des autres peuples, & des facteurs qui ne jouissent point du bénéfice de la commission, par la survente des denrées qu'on leur porte, & dans l'achat desquelles, la lésion pour eux, est dans la proportion qui se trouve entre une matière de première nécessité & une qui ne l'est point. Leur pays s'est dépeuplé, & l'oisiveté qui s'y est introduite, ne leur laisse que le quart de leur ressources, déja réduites au-dessous de la moitié, par les nombreuses peuplades qui ont abandonné leur patrie, sans réussir à peupler leurs provinces d'outre-mer.

L'Angleterre, au contraire, cette nation ambitieuse & jalouse du commerce de l'univers, ayant révoqué, sous la reine Marie, les priviléges accordés à ses négociants associés à ceux des villes Anséatiques dont nous avons parlé; dès 1588, plusieurs de ses sujets étoient déja parvenus, sous le règne d'Elisabeth, à com-

mercer dans le Nord. Hambourg les avoit reçus dans son port; & ils avoient même pénétré dans la mer Baltique, malgré les plaintes impuissantes des villes confédérées qui restoient.

Depuis cette époque, ils se joignirent aux Hollandois, & partagèrent ensemble ce commerce, qu'ils sont toujours prêts à leur enlever.

Pendant que les Hollandois combattoient en Europe pour avoir un patrie, & dans l'Inde pour y régner; l'Angleterre s'étoit enrichie d'une manière moins brillante & moins hazardeuse. En 1404, après la sédition de Louvain, ville du Brabant, quantité d'ouvriers & d'autres commerçants s'étoient répandus dans son sein, pour y trouver un azyle, ainsi que ceux de la Flandre, qui, comme nous l'avons dit, étoient opprimés par les comtes de Flandres, & par les ducs du Brabant, soit par les révocations des franchises qu'ils avoient obtenues, soit par la liberté de conscience, dont avoient toujours

joui les Pays-Bas; l'établissement enfin de nouveaux impôts, & de l'inquisition sous Philippe II, roi d'Espagne, avoit donné des citoyens à l'Angleterre. Ses manufactures de laines, & la défense de sortir cette denrée, à moins qu'elle ne fût transformée, lui procurèrent un objet de commerce des plus lucratifs; aussi porta-t-elle sa marine à un degré de puissance qui fit échouer toutes les forces de l'Espagne, & qui la rendit en quelque sorte l'arbitre de l'Europe.

On y forma, en 1599, une compagnie pour le commerce des Indes orientales. Elle y établit différents comptoirs, & parvint enfin à y dominer sur les autres nations, en s'emparant de la plus grande partie de leurs possessions.

Peu satisfait de faire respecter son pavillon dans les pays reculés, l'Anglois mit, en 1684, le pied en Amérique, où, dès 1596, il avoit inquiété les Espagnols.

Mais la partie méridionale de ce continent n'offroit point à ces insulaires un

terrein

terrein où ils fussent bien jaloux de s'établir. Les Espagnols étoient en force, & d'ailleurs l'exemple de leur appauvrissement réel, causé par la possession des mines, étoit une leçon pour les Anglois, qui, sûrs d'attirer l'or du Pérou & l'argent du Bresil au moyen de leurs manufactures, ne cherchoient que de nouveaux débouchés. Ils les trouvèrent, enfin, en se répandant, vers le milieu du dix-septiéme siècle, dans l'Amérique septentrionale, où ils enlevèrent aux François, sans grande résistance, des terres dont ils ne faisoient que très-peu d'usage. Les Anglois y firent des établissements, & formèrent des provinces tout le long d'une côte qu'ils rendirent fertile & peuplée.

L'établissement & le succès des manufactures dans leur patrie, ne pouvoit avoir des voies grandes & solides sans le rétablissement de l'agriculture, qui est le premier mobile. Ils l'encouragèrent en prodiguant les récompenses au cultivateur, & les dédommagements au commerçant,

Ils ſupprimèrent les gênes qu'ils avoient attachées à l'inſtar de leurs voiſins, & facilitèrent l'exportation de leurs productions champêtres & transformées.

La pêche, une navigation heureuſe, des moiſſons abondantes, & une populalation qui s'accroît ſans ceſſe dans leur iſle, deviennent les garants de la juſteſſe de leurs vues politiques. Ces inſulaires qui, en 1621, ne ſe nourriſſoient que des productions Françoiſes, ſont au contraire, aujourd'hui, prêts à nous en fournir.

Soutenus d'une marine formidable qu'ils ſe ſont ménagée, ſous le prétexte d'*achats* dans des pays qu'ils ne connoiſſoient pas, & peu jaloux d'obſerver des traités jurés par eux de la manière la plus ſolemnelle, ils ont, enfin, trouvé le moyen de s'emparer à main armée, au milieu de la paix la plus profonde, de différents pays appartenants à leurs voiſins. La violation du droit des gens dans la perſonne d'un *François*, revêtu du caractère d'envoyé & maſſacré au milieu d'eux,

a été le prélude de leurs hostilités. Déja maîtres d'une partie du pays qui excitoit leur ambition, & sur lequel l'injustice de leurs prétentions étoit prouvée, par le témoignage constant & fixe d'une chaîne de montagnes, servant de séparation, ils se sont avancés perfidement dans l'intérieur, ont cherché à aliéner de nous, les esprits des sauvages nos alliés, & se sont, enfin, emparés de tout le Canada.

Le commerce de Moscovie, brillant autrefois, ensuite éclipsé, a reparu, & s'accroît journellement, ainsi que celui des autres états du Nord.

Les Moscovites doivent ce qu'ils sont, & tout ce qu'ils pourront devenir, à leur Czar, Pierre le grand, d'immortelle mémoire. Son génie puissant a changé la face de cet état.

Vû l'ignorance dans laquelle on l'avoit élevé, l'on peut dire qu'il fut l'inventeur du commerce dans sa patrie, puisqu'il en reconnut par lui-même les avantages, & en saisit avec justesse tous les

principes eſſentiels. Il ſentit l'importance de la navigation, & toute l'Europe ſçait qu'il ne ſe contenta pas d'attirer des conſtructeurs ; mais qu'il voulut ſe le rendre lui-même, & qu'il ne dédaigna point de travailler dans les chantiers de Hollande, perſuadé que, ſous un prince inſtruit, on n'oſe l'être à moitié. Il mit de même la main à l'œuvre pour tâcher d'enlever aux Anglois & aux Hollandois la fabrication de ces étoffes, vendues par eux cherement à ſes peuples. Le pilotage, la banque, il étudia tout, & rien ne lui parut petit, parce qu'il étoit grand. Le ſuccès a couronné ſes peines paternelles, & ſi les Ruſſes réfléchiſſent, comme il ſeroit injurieux d'en douter, les Ruſſes doivent être dans l'admiration, du changement qui s'eſt fait chez eux, & leurs regards ne peuvent s'arrêter ſur rien, ſans que la mémoire du Czar ne ſe préſente à leur eſprit ſous l'aſpect le plus vénérable.

La Suede, le Dannemarck, & les autres états du Nord, ſuivent les mêmes

errements, & la puissance de ces états s'accroît chaque jour.

Il est temps de parler de nous. Les Gaulois, qui faisoient partie de l'empire Romain, se rendirent célèbres par les entreprises de leurs négociants; Marseille dut tout à son négoce, qui la rendit longtemps l'arbitre des nations voisines : ce fut ce commmerce qui attira chez elle ces mêmes nations pour y apprendre les arts & la politesse de la Grèce, que ses habitants avoient apportés de l'Asie, lorsqu'ils en sortirent, pour venir s'établir dans la partie méridionale de l'Europe.

Les autres villes Gauloises méridionales, situées sur les côtes de la Méditerranée, imitèrent Marseille : Arles, Narbonne, Montpellier, Adge, Toulon, Antibes, Fréjus & Aiguemortes, se distinguèrent souvent les unes des autres par leurs progrès dans le négoce.

L'Océan Gaulois avoit aussi des ports & des villes de commerce très-renommés. Bordeaux, Vannes, Nantes & *Cer-*

billon qui n'exiſte plus, étoient connues pour des villes puiſſantes.

Si ces ports de mer étoient brillants par le commerce extérieur, ce qui les rendoit encore plus conſidérables, étoient les villes de commerce intérieur. Lyon, ville encore ſi commerçante aujourd'hui, & dans une heureuſe ſituation, alimentoit de marchandiſes transformées, tous les ports que nous venons de nommer ſur la côte méridionale. Cette ville devint comme l'étape de toutes les marchandiſes des Gaules.

Dans le démembrement de l'empire Romain, la Gaule inondée de barbares comme le reſte de l'Europe, éprouva, de même, les effets de la déſolation commune. Les magaſins remplis de marchandiſes, les flottes commerçantes qui couvroient la mer, tout fut livré aux flammes par des peuples auſſi ignorants que féroces. Le commerce s'éteignit inſenſiblement, & l'on ſent qu'il ne pouvoit guère ſortir de ſes ruines dans l'état de dé-

pouillement total, où se trouvoient ceux qui étoient propres à le relever, & plus que tout cela, dans l'attente continuelle où l'on étoit d'une seconde irruption, aussi ruineuse que celle qui venoit de précéder.

Quelques auteurs veulent que Charlemagne, dont ils citent quelques capitulaires, ait cherché à le rétablir, ainsi que Louis le Débonnaire. Ce qu'il y a de certain, c'est que les guerres qui désolèrent la France sous le règne de ce prince, & sous celui de ses enfans, replongèrent une seconde fois le commerce dans la léthargie.

Le commerce resta en cet état en France, jusqu'à François I. Charlemagne avoit, à la vérité, créé un roi des merciers, pour avoir inspection sur les marchands merciers du royaume; mais le commerce qu'on faisoit pour lors, avoit les mêmes bornes que celles de l'état. Ce fut donc François I, qui, en 1544, donna l'intendance des arts & des manufactures au grand chambrier, en la place du roi des

merciers. Il porta plus loin ſes vues ; ce prince, père des ſciences & des arts, réſolut de porter par mer le commerce de France, juſques dans les lieux les plus éloignés.

Ce fut ſous ce règne que ſe fit la découverte du cap Breton juſqu'à la Floride & la Virginie, dont les Anglois ſe ſont emparés depuis : on découvrit enſuite le Maragnan & le Canada (*a*).

Il fut même réſolu alors d'envoyer des vaiſſeaux dans les Indes orientales ; mais les guerres que François I eut à ſoutenir contre Charles V, empêchèrent d'exécuter ce grand projet.

En 1545 François I ſupprima l'office de grand chambrier, & rétablit celui du roi des merciers, qui fut, cependant, ſupprimé enſuite par Henri IV en 1591.

Ce digne prince, ce vrai héros, qui ſera toujours l'objet des regrets de la France, voulut prendre pareillement le ſoin du

(*a*) Provinces de l'Amérique ſeptentrionale.

commerce; il établit une manufacture aux Gobelins & plusieurs autres à Paris, & dans les provinces du royaume. Ce fut lui qui créa une chambre du commerce, composée de personnes de la plus grande distinction; en 1607, il créa encore une charge de maître visiteur, & général réformateur de marchandises.

Louis XIII qui lui succéda, établit la charge de grand-maître, & de surintendant général de la navigation & du commerce. Il en pourvut le cardinal de Richelieu.

Ce cardinal ayant assoupi les malheurs des guerres civiles, auxquelles la France étoit livrée, porta, dès les premiers instants de la tranquillité publique, ses vues du côté des colonies.

En 1626 il établit une compagnie pour commercer dans l'isle de S. Christophe & dans les autres isles Antilles, depuis le 10e degré de l'équateur jusqu'au 30e.

En 1628 une autre compagnie fut formée, & fut chargée de l'établissement de

la nouvelle France, depuis les confins de la Floride, jusqu'au pôle Arctique.

Tous ces beaux projets, toutes ces belles intentions n'eurent point, malheureusement, l'exécution heureuse qu'il y avoit à s'en promettre ; ce puissant génie toujours obligé de lutter contre les intrigues des courtisants, n'eut jamais le loisir de donner son attention aux projets importants qu'il avoit conçus pour l'élévation de la monarchie.

Cependant, la France doit à cette époque le rétablissement de son commerce. Ses possessions en Amérique, à l'exception de la Louisiane, qui ne fut découverte qu'à la fin du siècle dernier, lui furent assurées.

L'année 1664 est donc proprement la véritable époque du commerce François.

Ce fut sous Louis XIV qu'il fut étendu. Par les sages conseils de Colbert, qui procura son accroissement, la France parvint à ce degré de puissance, & de

grandeur où nos pères l'ont vue montée.

En effet, les manufactures, la navigation, les arts de toutes espèces, s'élevèrent en peu d'années à une perfection qui étonna l'Europe, & la fit trembler. Les colonies furent peuplées. La compagnie des Indes orientales fut formée, & ses terreins garnis d'habitants. Cette compagnie fit venir des Indes, l'or, les épiceries, la soie, la canelle, les toiles de coton, la houatte, la porcelaine, les bois & drogues propres à la teinture; l'ivoire l'encens, le bezoar, &c. que lui fournissoient, auparavant, les magasins d'Amsterdam, de Rotterdam & de Londres.

La compagnie des Indes occidentales, fut pareillement établie la même année, pour faire le commerce de l'Amérique, depuis la rivière des Amazones jusques à celles d'Orenac, aux isles Antilles, possédées par les François, dans le Canada; l'Acadie, les isles de Terre-neuve, & autres de la terre ferme, depuis le nord du Canada jusqu'à la Virginie & la Floride,

& ſur les côtes d'Afrique , depuis le cap Verd juſqu'à celui de Bonne-Eſpérance.

On permit encore l'établiſſement d'une compagnie pour le commerce du Levant en 1670; celle du Nord avoit été établie en 1669, & celle de la Chine en 1660; mais cette dernière & les autres furent renouvellées, ſupprimées & ajoutées depuis à la compagnie des Indes orientales, qui vient de perdre ſes principales poſſeſſions.

Il fut auſſi établi un conſeil de commerce, par arrêt du 9 juin 1710, où aſſiſtent différents miniſtres, & des députés de chaque ville commerçante.

Les Anglois & les Hollandois virent par-tout les armateurs François en concurrence avec eux; mais ayant fait une étude particulière du commerce, & y étant verſés de plus longue main que nous, il ne leur a pas été difficile, à l'aide des événements malheureux & imprévus qui ſont ſurvenus à la France, d'obtenir la

ſupériorité, & même de s'emparer de preſque toutes nos poſſeſſions.

Ces malheurs, fatales circonſtances des temps, joints aux gênes & aux impôts qui peſent ſur l'agriculture, ſur l'induſtrie ſur les marchandiſes, ont détruit inſenſiblement le commerce François, en détruiſant, comme nous avons vu, la culture.

Mais, quel que ſoit aujourd'hui l'état des choſes, on ſçait que le goût & le génie de la nation Françoiſe, ont toujours eu pour objet, la gloire qui s'acquiert par les armes & les ſolides avantages qu'on retire du commerce. Cette conſidération ſeule eſt capable d'éloigner le découragement qui pourroit naître des circonſtances, & il y a toujours à bien eſpérer des efforts qui ſe trouvent conformes au caractère national. Il faut beaucoup pour ôter à un peuple la vigueur qui lui eſt propre, il ne faut preſque rien pour lui rendre toute ſon énergie. Eſpérons donc tout, des travaux pénibles d'un mi-

niſtre continuellement occupé des intérêts du roi, de l'état & des peuples. Chaque jour met à découvert quelque face de ſon grand & utile deſſein, chaque jour en fait entrevoir & ſentir les effets.

On voit par le tableau que nous venons de préſenter, que les principaux états de l'univers n'ont été floriſſants qu'à proportion des ſoins qu'ils ont donné au commerce & à l'agriculture qui en eſt la baſe. C'étoit avec raiſon que Bocalis diſoit, ainſi que l'a redit depuis l'*Ami des Hommes*, & que le diront tous ceux qui voudront tant ſoit peu ouvrir les yeux, *que l'agriculture & le commerce étoient les deux mammelles qui nourriſſoient les états.*

La France a une ſituation très-favorable pour réunir & la cauſe & l'effet. Nous lui connoiſſons de bons fonds cultivés & non cultivés, nous donnons les moyens de les mettre à profit dans notre partie d'agriculture. Ses manufactures qui lui reſtent peuvent s'augmenter, on peut rappeller ſes ouvriers exilés, on peut éloi-

gner le commerce passif, qui paroît vouloir régner chez elle, & relever l'actif (a), & nous pouvons même redire aujourd'hui, ce que disoit autrefois un grand seigneur : *Si Dieu*, dit-il, *faisoit un jour connoître aux Turcs ce qu'ils peuvent faire par mer, & aux François jusqu'où ils peuvent porter le commerce, le reste de l'Europe deviendroit bientôt la conquête & des uns & des autres.*

Il n'y a donc pas à craindre que la France tombe sous les loix d'un autre état, par un commerce d'importation. Ce ne sera pas du moins la faute de la nature.

Puisque nous connoissons ces avantages, mettons donc la main à l'œuvre pour y parvenir, & secondés de la bonté d'un monarque qui nous aime, arborons sur nos vaisseaux le pavillon François, afin d'attirer de nouveau l'admiration de l'univers.

Pour y parvenir, cessons de nous bor-

(a) Nous entendons par le commerce actif celui d'exportation, & par le passif celui d'importation.

ner à une imitation servile des opérations Angloises & Hollandoises, imitation qui n'étant point motivée, augmente un esprit d'inconstance qui nous est naturel, & nous porte à rejetter un usage souvent à peine admis, & qu'il est de la plus grande importance de conserver. Aidons-nous de leurs lumières, joignons-y les nôtres & conduisons-nous par des principes que leur vérité une fois connue, ne peut manquer de rendre invariables.

Parmi ces principes, il s'en trouve *de politiques* qui concernent l'état, & d'autres qui ne concernent que le commerçant. D'après l'examen des œuvres d'un nombre infini d'auteurs habiles & éclairés en fait de commerce, qui ont écrit sur les principes de *politique*, entre autres des auteurs Anglois, il a été reconnu que le commerce se réduisoit à un commerce d'importation & d'exportation. Par une suite d'expériences, que la saine physique avoit conseillé aux anciens peuples & aux Anglois, & que la raison avoit approuvée.

approuvée. On reconnut encore, comme il est fort bien dit dans l'Encyclopédie (a), 1° que le premier de ces principes est d'autoriser & de faciliter une exportation, sur ses propres navires, du superflu des denrées d'un état (b), c'est-à-dire, tout ce qui excéde la consommation qu'elle peut faire de ces denrées.

2° Que le second est, qu'avant de permettre cette exportation, ces productions naturelles doivent être au préalable transformées, afin que le bénéfice de la main d'œuvre reste chez la nation.

3° Que s'il est nécessaire de se munir de marchandises étrangères pour suppléer au défaut des siennes propres, il faut s'en pourvoir en nature, ou en matières premières, c'est-à-dire, sans être transformées, afin que la main d'œuvre, pour les plier aux différents usages dont on a besoin, reste encore chez soi.

(a) Au mot *Commerce.*

(b) Si l'application de ce principe peut se faire à quelque état, c'est à la France qui est dans le cas de se passer, pour sa consommation, des productions étrangères, tandis que tout autre n'est pas encore dans le cas de se passer des siennes.

Si cette importation des choſes de néceſſité abſolue ne peut être eſtimée un mal pour un état, la nation, cependant, qui les reçoit, n'en eſt pas moins appauvrie, mais, à l'impoſſible nul n'eſt tenu.

4° De changer marchandiſe pour marchandiſe, parce que l'échange en général eſt avantageux, hors les cas où il eſt contraire aux trois premiers principes politiques que nous venons d'indiquer.

5° D'empêcher que l'importation des marchandiſes étrangères n'empêchent la fabrication des matières premières naturelles d'une nation, ou ne diminue la conſommation de celles fabriquées.

6° D'empêcher l'importation de marchandiſes étrangères de pur luxe, parce que c'eſt une véritable perte pour l'état qui les reçoit.

7° De permettre l'importation des matières premières étrangères, ou de celles transformées également étrangères pour les réexporter enſuite, parce qu'elle procure toujours un bénéfice honnête, ſoit

de commerce, de navigation, &c (a).

8° D'encourager & de faciliter le commerçant à se munir de vaisseaux pour son utilité, & souvent pour les donner à fret aux autres nations, & quelquefois même les accepter pour servir aux besoins de l'état dans de grandes entreprises.

9° D'arrêter à propos les cultivateurs, commerçants & artisans dans l'exportation de certaines denrées & fabrications, qui, étant procurées aux étrangers, ne pourroient se vendre qu'à perte, comme aussi dans l'importation de celles qui, étant procurées aux fabriquants nationaux, augmenteroient tellement de prix intrinséque après la fabrication, soit mêlées avec d'autres ou sans l'être, qu'il seroit impossible de s'en procurer le débouché, soit parce que les manufactures étrangères en don-

(a) C'est là le plus grand produit des bénéfices que font les Hollandois, depuis qu'ils se sont attachés à ce commerce *d'œconomie*, & qu'ils se sont emparés du commerce *actif* de bien des nations; on peut regarder les magasins d'Amsterdam & de Roterdam comme des vrais entrepôts, dans lesquels il faut absolument discontinuer de s'approvisionner; il faut de même discontinuer de se servir de leur voie, soit pour exporter, soit pour importer.

neroient à un prix inférieur, soit parce que cette valeur ne répondroit pas à la qualité de la marchandise transformée.

Et 10°, d'accorder toute liberté à l'agriculture & à l'industrie, & de n'apporter d'autre gêne au commerce, que celle dont nous avons parlé, si c'en est une, lorsque l'intérêt public commande.

Voilà en général le plan principal que devroit suivre un état dans la direction politique du commerce; quant aux moyens de s'appercevoir des dérangements qui pourroient survenir dans son exécution, il en est plusieurs. On en a déja un dans les droits d'entrées & de sorties, que la prudence d'un ministre éclairé peut faire mettre sur chaque denrée & marchandise étrangère, dont on ne peut se passer, & sur celles indispensables aux étrangers qu'on peut leur fournir : pourvû toutefois que ces droits soient mis à propos & sans crainte d'altérer la concurrence à soutenir avec les étrangers, dont les champs & les manufactures, produisent de pareilles denrées & marchandises ; au moyen

de ces regiſtres à tenir pour la perception de ces droits d'entrées & de ſorties, il ſera facile de reconnoître, lorſque le commerce d'importation, ou le paſſif, ſurpaſſera celui de l'exportation, ou l'actif; & la balance pour lors, ne penchant plus du côté de la nation qui obſervera ces meſures, il faudra de toute néceſſité chercher à y porter un nouveau remède, pour remettre cette balance, ou en équilibre, ou la faire revenir à ſoi (a).

Les principes particuliers aux commerçants, intéreſſent moins l'état que les premiers, mais il eſt toujours avantageux que ceux qui ſe mêlent de commercer en ſoient inſtruits.

Ce ſont ces derniers principes, nouvellement découverts, & ceux épars de tous les côtés, parmi des volumes immenſes,

(a) La monnoie eſt aujourd'hui le ſigne des objets que l'on échangeoit autrefois. Par cette façon, ſi l'argent abonde dans un état, c'eſt une marque que le commerce d'exportation eſt ſupérieur à celui d'importation; ſi au contraire la monnoie eſt rare, c'eſt une marque que le commerce d'importation le ſurpaſſe: c'eſt un malheur auquel il faut, ſans tarder, porter remède. Voilà le ſentiment de Colbert.

dont le ſtyle eſt obſcur, & l'acquiſition coûteuſe, que nous voulons raſſembler, pour les enſeigner aux jeunes commerçants, & les rappeller aux anciens, qui peuvent déja les connoître.

Nous aurons attention d'expliquer les mots techniques, ou termes qui ont rapport au négoce, afin de faciliter d'autant plus les connoiſſances ſur tous les objets relatifs au commerce.

Dans ce point de vue, nous diviſerons cet ouvrage en cinq parties.

Dans la première, nous entrerons dans la deſcription de la nature, des qualités & propriétés des productions générales naturelles de l'univers, ſoit de terre, ſoit de mer (*a*).

Dans la ſeconde, nous traiterons des productions générales artificielles, ou de celles transformées dans les manufactures.

Dans la troiſième, nous parlerons des produits de ces productions, tant naturelles qu'artificielles de chaque état.

(*a*) On verra dans notre introduction ſur quelle raiſon cette marche eſt fondée.

Pour faciliter les spéculations des commerçants dans la quatrième, après avoir donné une idée de la nature du commerce & de ses branches, il sera question de l'espèce du commerce de chaque état, de chaque province ou contrée, avec l'indication des coutumes & usages de vendre, d'acheter & d'échanger ; des loix qui y sont suivies pour la sureté du commerce, de la forme de leurs écritures, des époques & durées des foires & marchés publics, des poids & mesures, des monnoies réelles & idéales (*a*) ; des banques, changes, escomptes ordinaires seulement, des droits de sorties, d'entrées, d'octrois & autres non sujets à variations (*b*), imposés sur les denrées & marchandises qui s'y recueillent & fabriquent, &c. &c.

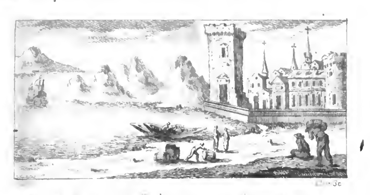
(*a*) On aura soin d'indiquer les moyens de réduire les poids & mesures étrangers, ainsi que les monnoies, aux poids, mesures & monnoies de Paris, dont la mesure, le poids & la monnoie sont connus de l'univers entier.

(*b*) Des patriotes bien intentionnés proposent de donner les moyens d'indiquer les droits sujets à variations, imposés sur les marchandises. Nous n'avons pu les placer ici, à cause de la mobilité de leur objet.

Et enfin dans la cinquième, on traitera des voies connues les plus commodes, les plus directes & les moins dispendieuses, pour se procurer les denrées & marchandises des différents états, provinces & villes de l'univers, & des droits de fret, d'assurance de commission *fixes*, &c; le tout d'une façon si facile, que le commerçant qui desirera ces marchandises, pourra connoître aussitôt les dépenses que cette exportation, ou cette importation, pourront lui occasionner; ce qui le mettra à portée de diriger avec certitude ses spéculations dans ses approvisionnements quelconques.

Tel est le plan qu'on se propose de remplir dans cet ouvrage tout ce qui pourra intéresser le commerce s'y trouvera rassemblé, & traité avec la plus grande clarté. Puisse notre travail procurer la félicité des particuliers, elle procurera celle de la nation, & la nôtre ne pourra manquer de s'y trouver!

L'INDUSTRIE,



L'INDUSTRIE,

OU

LES PRINCIPES

DU COMMERCE

RÉDUITS EN PRATIQUE.

PREMIERE PARTIE.

Des nature, qualités & propriétés des productions générales naturelles du globe terrestre.

INTRODUCTION.

CE que l'on appelle *commerce*, consiste dans la livraison réciproque d'objets différents, faite en vue d'y trouver respectivement de l'avantage.

Le commerce se fit assez long-temps par la voie des échanges, avant l'invention de la monnoie, dont la valeur idéale, mais presque généralement convenue, est le signe représentatif de toutes les valeurs positives. Cette invention le facilita, & en conséquence l'étendit en le simplifiant & en faisant évanouir la disproportion qui pouvoit se trouver entre les objets, & en rendre l'échange embarrassant. Le papier, devenu à son tour le signe représentatif de la monnoie dans les reconnoissances, cédules, billets, lettres de change, &c. servit encore à sa simplification & à son accroissement qui en est une suite, en sauvant le transport dispendieux & souvent risquable de la monnoie.

En conséquence la connoissance de la valeur du numéraire & de ses variations, & celle de la bonté du papier, toujours relative à la bonne foi & aux possibilités de celui par qui il doit être acquitté, font partie de la science du commerçant.

Mais, comme ces deux objets ne sont que des moyens de livraison, que la suite de la chose livrée & non cette chose même, les principes fondamentaux du commerce n'existent point dans la connoissance de ce qui leur est relatif. On voit qu'il faut remonter plus haut, & poser pour base du commerce, la connoissance de la chose livrée, puisque c'est l'estimation bien ou mal faite de sa valeur intrinséque ou relative, qui décide le prix, & conséquemment la perte ou le gain.

Dès lors, comme nous tenons de la nature tout ce qui peut être un objet de tradition, ou, si l'on veut, de livraison, le dénombrement des productions naturelles, l'indication du lieu où telles ou telles se trouvent (car un même sol ne les rassemble pas toutes) &c. sont le point d'où il faut partir pour déduire la théorie du commerce.

L'indication de l'abondance plus ou moins grande, ou de la privation absolue de certaines denrées, est sur-tout indis-

pensable, puisque le commerce a pour cause unique & constante, le superflu d'une chose dans un endroit, & la disette de cette même chose dans un autre, soit que cette disette y soit accidentelle, soit qu'elle y soit habituelle, & qu'elle vienne de l'inaptitude du climat à produire certains objets.

» Cette dépendance réciproque des » hommes, dit M. V. D. F. (*a*), par la va» riété des denrées qu'ils peuvent se four» nir, s'étend sur des besoins réels, ou » sur des besoins d'opinion «.

L'importance de ces notions fondamentales se fait appercevoir au premier coup d'œil. Sur quoi, en effet, le commerçant se réglera-t-il dans ses ventes & dans ses achats, s'il ignore quels sont les objets nécessaires d'approvisionnements, soit d'importation, soit d'exportation; s'il n'en sçait point distinguer la bonne ou mauvaise qualité; s'il ignore

(*a*) Auteur de l'art du commerce dans l'encyclopédie & des éléments du commerce.

le temps qu'ils peuvent se garder, le point de perfection qu'ils peuvent acquérir, les accidents qui peuvent survenir, les moyens de les éviter ? Et comment sçaura-t-il toutes ces choses, s'il n'a point une connoissance parfaite de la nature & des propriétés de ces mêmes objets ? Comment pourra-t-il se procurer tous les moyens de sortie nécessaires, s'il n'est point instruit de l'état respectif de production des différents lieux, & des divers usages auxquels les choses sont applicables, afin de livrer pour la fabrication, ce qui n'aura point trouvé de consommation dans son premier objet de destination ?

C'est au défaut de ces connoissances primordiales qu'il faut attribuer, autant, au moins, qu'aux entraves qu'on lui a données, le peu de progrès de notre commerce. On ne lui auroit peut-être pas même donné ces entraves, s'il avoit eu une théorie certaine & connue. Si l'on eût eu bien présent qu'il ne peut y avoir de

commerce ſans échange, & que l'avantage de l'échange dépendant du moment, ſi le moment eſt manqué, le profit ſpéculé tourne en perte réelle, on eût ſenti que le commerce veut toute liberté ; ſi l'on eût ſongé que, toutes les fois que l'on échange des choſes de première néceſſité, contre des choſes qui ne ſont point de pareille nature, & dont on trouve chez ſoi l'équivalent, il y a léſion pour celui qui donne les choſes de première néceſſité, en ce que l'on fait tomber en non-valeur les choſes équivalentes, on eût ſenti que l'on ne jouit du bénéfice des manufactures, que lorſqu'on eſt propriétaire des matières qui s'y employent ; ſi l'on eût, enfin, ſongé que la non-valeur des choſes équivalentes que l'on avoit chez ſoi, portant par contrecoup ſur l'agriculture, puiſque tout vient du ſol, arts & métiers, en entraînoit le moindre produit, l'impoſſibilité de tenir les champs en état, leur abandon & la dépopulation, on auroit ſenti, & SULLY le ſentoit,

que l'on quittoit une richesse réelle, pour une richesse précaire, & que l'on s'engageoit dans un échange ruineux, que l'on ne pourroit entretenir insensiblement, que par la livraison de son nécessaire.

Le commerce, qui est un art fondé, comme tous les autres arts, sur des principes déterminés, n'est encore chez nous qu'une *routine.* Aussi nos commerçants n'appellent-ils point les objets à eux, ils se contentent de les rencontrer; peu éclairés sur l'universalité des matières de négoce, un seul lieu, une seule branche sont le terme de leurs spéculations circonscrites, & dès que ce lieu est fermé, dès que la branche se desséche, il reste dans l'inaction.

En vain, cependant, le laboureur & l'artiste se conduiront-ils sur les meilleurs errements, si le commerçant ne leur procure le débit de leurs denrées & l'approvisionnement des choses qui lui sont nécessaires. Ces deux

conditions ſe tiennent & influent réciproquement l'une ſur l'autre; conſidération qui nous a déterminés à faire marcher enſemble les inſtructions propres à développer tous leurs avantages.

Dans cette intention, pour procéder méthodiquement *à l'établiſſement des principes fondamentaux du commerce*, nous traiterons dans cette partie, *des nature, qualités & propriétés des productions* (*a*) *naturelles, ſoit de la terre, ſoit de la mer.*

Cette partie ſera diviſée en ſept chapitres:

Le premier contiendra, dans un ordre exact & ſuivi, les deſcriptions des végétaux des différentes eſpèces & natures, & les aquatiques ſeront diſtingués des terreſtres.

Dans le ſecond, nous parlerons dans le même ordre des animaux de l'une & de l'autre eſpèce, ſoit terreſtres, ſoit aquatiques, ſoit aëriens.

(*a*) Nous prévenons qu'il ne ſera point queſtion dans ce chapitre, des productions naturelles transformées, ou de celles que l'art a fait changer de forme.

Dans le troisiéme, il sera question des minéraux.

Dans le quatriéme, nous parlerons des nature, qualités, propriétés & emplois des productions des végétaux.

Dans le cinquiéme, de celles des animaux.

Dans le sixiéme, de celles des minéraux.

Et enfin dans le septiéme, nous traiterons des moyens de conserver ces productions.

Quoique les mots de *végétaux*, d'*animaux* & de *minéraux*, soient assez universellement entendus, nous croyons cependant devoir fixer l'idée générale qu'il faut s'en faire, pour ne point confondre ces choses entr'elles, & c'est par là que nous allons commencer.



CHAPITRE I.

Des végétaux.

SECTION I,

ET PRÉLIMINAIRE.

De la deſcription générique des minéraux, animaux & végétaux.

NOS connoiſſances relativement aux corps qui entrent dans la compoſition du globe que nous habitons, ou aux êtres qui l'habitent avec nous, ne s'étendent que très-peu au-deſſous de la ſurface, les naturaliſtes ont néanmoins renfermé tous les corps tant terreſtres, qu'aquatiques, dans trois claſſes, qu'ils appellent *regnes*; & ces trois regnes ſont le *minéral*, le *végétal* & l'*animal*.

Dans le règne minéral, ſont compris les *minéraux*; dans le règne végétal, les *végétaux*, & dans le règne animal, enfin, les *animaux*.

Les minéraux ont été regardés comme des corps inanimés & sans vie, qui se forment & s'accroissent dans le sein de la terre, ainsi que dessus sa surface. Ils se subdivisent, 1° en *métaux* avec leurs *mines*, 2° en *sels*, 3° en *soûfres*, 4° en *pierres*, 5° en *terres*, & 6° en demi-*métaux*, avec ce qu'ils produisent par l'art.

Les végétaux sont mis également au rang des corps inanimés, mais hydrauliques, c'est-à-dire, composés de parties solides & de parties fluides, organisés & se nourrissant. Ces corps sont, de plus, susceptibles d'accroissement, de destruction & de reproduction au moyen des semences & de la végétation qui opere sur eux ses merveilles. Ils sont attachés à la surface de la terre. Nous les distinguerons dans notre ouvrage sous le nom *de végétaux de l'une & de l'autre espèce, avec ce qu'ils produisent, soit naturellement, soit artistement.*

Et enfin, les *animaux* furent trouvés également hydrauliques, ou des corps

animés jouissant de la vie & se nourrissant. Ces corps s'accroissent, se détruisent & se reproduisent par des semences, mais d'une manière qui n'a rien d'analogue à la conduite que tient la nature dans la reproduction des végétaux. Sous ce nom, nous comprendrons *toutes les différentes natures d'animaux, volailles & insectes de l'un & de l'autre genre, avec ce qu'ils produisent, soit naturellement, soit artistement.*

On peut, au moyen de cette première division, distinguer ce qui est du règne minéral, de ce qui est du règne végétal ou animal ; il ne s'agit plus que de distinguer entr'eux, les différents minéraux, végétaux, &c. Nous allons passer aux subdivisions qu'exige cette distinction, nous commencerons par le règne végétal, & la description des productions terrestres de ce genre, précédera celle des productions aquatiques.

SECTION II.

Des corps qui compoſent le règne végétal.

LA nature, la conformation & les qualités différentes des végétaux, ſoit terreſtres, ſoit aquatiques, ont donné lieu aux naturaliſtes, de les ranger ſous différentes claſſes.

Ils les diviſent d'abord en deux eſpèces. Dans la première, ſont compris les végétaux vulgairement appellés *plantes non ligneuſes*, & dans la ſeconde, ceux appellés *plantes ligneuſes. La plante non ligneuſe* ou *non boiſeuſe*, eſt regardée comme un corps organiſé, hydraulique, *ayant racines*, *ſoit pivotantes*, *ſoit rampantes*, ou *oignons bulbeux* & *non bulbeux*, ou *noſtochs ;* elle végéte, s'accroît, produit toutes ſortes d'eſpèces de tiges ou de tubes, des écorces ou balles; des branches, des feuilles en herbes ou autrement; des épics ou des baies; des fruits à pepins, à noyaux, ou ſans pepins & ſans noyaux;

des ſemences, ou graines, ou grains de différentes ſortes de groſſeurs, grandeurs & couleurs; des ſucs de différents goûts; des excroiſſances de différentes formes; elle e reproduit au moyen de ces mêmes ſemences, fruits, oignons, &c. *rejettons*, *gouſſes*, *cayeux*, *traînaſſes*, *boutures*, *marcottes* ou *œilletons*, ſoit annuellement, ſoit dans d'autres périodes, ſuivant que ſa nature l'exige.

La *plante ligneuſe*, ou *boiſeuſe*, eſt également regardée comme un corps organiſé, d'une conſiſtance plus forte & plus ſolide, qui n'a point d'oignons, mais ſeulement des racines, ou pivotantes, ou rampantes, & qui ſe reproduit par les ſemences, par ſon fruit à pepins, à noyaux, ou ſans noyaux, ſoit avec écorce, ou ſans écorce, ou par ſes branches, ſes racines ou ſes rejettons.

Pluſieurs *plantes non ligneuſes*, tels que le *froment*, le *ſeigle*, &c. dont la racine meurt dans l'année après avoir donné ſes fleurs & ſes grains, ſont appellées *plan-*

tes annuelles. On donne encore ce nom à plusieurs *plantes ligneuses*, dont nous parlerons bientôt.

On appelle *bisannuelles*, celles qui ne donnent des fleurs & des grains que la seconde, ou même la troisième année, après qu'elles ont levé : telles sont la *menthe*, le *fenouil*, &c.

Celles qui s'élevent & s'allongent beaucoup, en serpentant comme font les *haricots à ramer* &c, s'appellent *serpentines*.

Celles dont les feuilles forment une espèce de parasol, s'appellent de ce nom.

Celles qui sont ramassées dans leur taille & renforcées par le pied, se nomment *trapues*.

Celles dont les fleurs & les feuilles viennent par étage & en rayons le long de la tige & des branches, s'appellent *verticillées* : tels sont la *menthe*, le *marrube*, &c.

Celles dont la racine ne périt pas après qu'elles ont donné leur semence, s'appellent *vivaces*. De ce nombre est la *fougère*.

Les plantes *vivaces* se distinguent en

deux espèces. Celles qui ne perdent pas leurs feuilles, forment la première ; tels sont le *violier*, le *cabaret*, &c. Celles qui perdent leurs feuilles, comme fait la *fougère* &c, forment la seconde.

Toutes ces plantes, tant annuelles que bisannuelles & vivaces, se distinguent encore en *plantes parfaites* & en *plantes imparfaites*.

Les *parfaites* sont celles qui portent des fruits ou des semences, & les *imparfaites* sont celles qui n'en portent point, ou qui, du moins, ne donnent aucun signe apparent de fécondité. On a cru que ces dernières étoient engendrées par la pourriture, par le suc ou le sel végétal, & elles sont, par rapport aux plantes parfaites, ce que les insectes sont par rapport aux animaux parfaits.

Toutes ces plantes ainsi divisées se subdivisent encore, & l'on distingue parmi elles :

Les *fibreuses*, les *ligamenteuses*, les *bulbeuses*, les *tubéreuses*, les *charnues*, les *génouilleuses*,

génouilleuses & les *zoophytes*, soit à racines pivotantes & rampantes, soit à tiges filamenteuses, tels que le *lin* & le *chanvre*; soit enfin sans l'être, &c.

Les *fibreuses*, sont celles qui ont des racines menues & déliées, comme des *fibres* ou *filets*.

Les *ligamenteuses*, sont celles qui ont les racines plus grosses que les fibreuses, assez semblables à de petits cordages ou ligaments, les unes fort longues & les autres plus courtes.

Les *bulbeuses*, sont celles qui ont des racines fibreuses ou ligamenteuses, & avec cela des *oignons*, *ou bulbes*, qui sont presque toujours composés de plusieurs peaux, & enveloppés, excepté quelques-unes qui n'ont que des écailles, & qui forment leurs bulbes à la manière des pommes d'artichaux ; elles se nomment alors *bulbes écailleuses*.

Parmi celles-ci, l'on en distingue encore sous le nom de *pattes*, *griffes*, *nostochs*, &c. parce que leurs oignons ref-

ſemblent à des pattes & à des griffes, telles ſont l'*anémone*, la *renoncule*, &c.

Les *tubéreuſes* ſont celles qui, ayant des fibres, ou ligaments, comme les précédentes, ont outre cela, des *tuberes*, qui ſont des racines rondâtres, de couleur rouſſe ou brune pour la plûpart; elles n'ont ni peau, ni écaille; elles jettent pluſieurs tiges, à la différence des *bulbes* dont nous avons parlé, qui n'en jettent qu'une à la fois ſur chaque oignon.

Les *charnues*, ſont celles qui ont leurs racines groſſes & longues, ſans enveloppe, auxquelles ſont attachées quelques fibres, tels ſont les *raves* & les *navets*, ou bien elles en ont pluſieurs, comme les *pivoines*, les *aſphodelles*, &c.

Les *genouilleuſes* ſont celles qui ont des fibres, ou ligaments, & des racines épaiſſes, qui demeurent à fleur de terre, & ne ſont point unies, ou de même venue; mais qui paroiſſent compoſées de pluſieurs pièces, qui toutefois s'emboîtent enſemble à-peu-près comme la jambe &

la cuisse se joignent à l'endroit du genouil : tels sont le *chiendent*, la *mélisse*, &c.

Les *zoophytes*, vulgairement appellées plantes *animales*, sont celles qui tiennent à la fois de la plante & de l'animal : telles sont les *éponges*, *la sensitive*, &c.

Les unes & les autres de ces plantes portent encore beaucoup d'autres noms que leur ont fait donner leurs propriétés, ou la forme de leurs feuilles, de leurs fleurs & de leurs fruits (*a*).

On les appelle ou *aqueuses*, ou *ameres*, ou *acides*, ou *aigres*, ou *âcres*, ou *huileuses*,

(*a*) Quelques botanistes ont cru pouvoir mieux démontrer les plantes, en faisant les descriptions des filets, glandes & poils des feuilles & des tiges, en faisant celle de la fleur ou du genre de la plante, ou en usant de noms singuliers pour les distinguer dans différents *ordres* ou *classes* : tels qu'*algues*, *anémones*, *aparinées*, *borraginées*, &c. Ces systêmes leur sont pour la plûpart personnels, & il n'y a guères qu'eux qui puissent s'y reconnoître : c'est pourquoi nous n'adopterons que les méthodes les plus vraisemblables & les plus universellement suivies, pour faire connoître toutes les natures des plantes, &c. qui fournissent des objets de commerce ; encore ne nous serat-il pas toujours possible de donner toutes les indications desirables, cette partie de l'histoire naturelle n'ayant pu encore être parfaitement décrite.

oléagineuſes. 1° Parce que l'on tire des unes beaucoup d'*eau*, & des autres beaucoup d'*amertume*, ou d'*acide*, d'*âcreté* & d'*huile*. Et, 2° parce que le jus ou ſuc de leurs corps, de leurs feuilles, de leurs ſemences, fruits, rames, bayes, oignons ou noſtochs, &c; celui de leurs feuilles, de leur paille, de leurs tubes, de leurs moelles, de leurs racines, de leurs écorces, de leurs excroiſſances, exprimés par les opérations chymiques, eſt aqueux, amer, acide, âcre ou huileux.

Ces propriétés ont conduit à leur reconnoître des vertus que l'on diſtingue, ſçavoir, des vertus *purgatives*, *émétiques* & *béchiques*; des vertus *expectorantes*, *errhines*(a); des vertus *ſternutatoires & hyſtériques* (b); des vertus *diurétiques & apéritives*; des vertus *diaphorétiques & ſudorifiques*; des vertus *cordiales & alexi-*

(a) Cette qualité ſe donne aux remèdes qu'on prend par le nez pour purger les humidités du cerveau.

(b) Cette qualité eſt propre aux médicaments propres à remédier aux incommodités particulières des femmes, aux vapeurs.

teres (a) ; des vertus *altérantes du premier & du second ordre.*

Celles du *premier ordre*, sont les vertus *céphaliques*, les *aromatiques*, les *ophtalmiques*, les *stomachiques*, les *vermifuges*, les *fébrifuges*, les *hépatiques*, les *spléniques*, les *carminatives* & les *anti-scorbutiques.*

Celles du second ordre, sont les *vertus vulnéraires proprement dites* ou *les vertus astringentes* & les *resserrantes* ; enfin les *vulnéraires déterſives* & *apéritives.*

On a trouvé encore à certaines plantes des vertus *émollientes*, *résolutives*, *anodines* & *assoupissantes*, & enfin des vertus *rafraîchissantes & incrassantes.*

On remarqua que les unes & les autres étoient *usuelles*, & qu'il y en avoit même parmi elles d'*alimentaires*, c'est-à-dire, dont les corps entiers ou les parties, soit fruits, racines, feuilles, &c. pouvoient fournir un aliment convenable aux hommes & aux animaux ; que les autres

(a) Propres à détruire les effets du poison.

étoient médecinales, c'est-à-dire, propres à combattre les maladies & à rappeller la santé ; & que toutes enfin étoient utiles jusques dans leur état de corruption & de destruction, en formant un engrais (*a*) qui aidoit à leur propre reproduction, ou au progrès des autres végétations intéressantes pour l'homme.

Cette remarque fit distinguer parmi ces plantes les *céréales*, soit *terrestres*, soit *aquatiques*, des *botaniques*, *terrestres* de même ou *aquatiques*.

L'on entend par *plantes céréales*, celles qui croissent dans les champs, soit qu'elles servent d'aliment, soit qu'on les employe dans les potages, ou à l'usage de la médecine, des manufactures, &c ; & par *plantes botaniques*, celles qui croissent dans les jardins, quel que soit l'emploi qu'on en fasse. Cette application à des usages différents, a cependant fait mettre une distinction entr'elles. Celles qui servent directement d'aliment, s'appellent

(*a*) Fumier, cendres, &c.

usuelles - alimentaires ; celles qui servent aux manufactures, s'appellent *usuelles-oléagineuses* , *filamenteuses* , &c. Celles qui servent à la médecine, s'appellent *usuelles vulgaires* ou *médecinales*, & celles qui entrent dans les potages, s'appellent *usuelles - potageres* , *légumineuses*, *&c.*

Les plantes *ligneuses* dont nous avons promis de parler, se divisent en *arbres*, *arbrisseaux* & *arbustes*.

L'*arbre* est regardé comme le premier, le plus grand & le plus élevé des végétaux, & on l'appelle *arbre* lorsqu'il excéde 12 pieds de hauteur.

L'*arbrisseau*, plante également ligneuse ou boiseuse, porte ce nom diminutif à cause de sa hauteur qui ne va point à 12 pieds. Il a des racines, des branches, &c. comme l'*arbre* dont nous venons de parler.

L'*arbuste* enfin, ou le *sous-arbrisseau* est aussi regardée comme une plante ligneuse. Il a des racines, &c. comme l'arbre, & forme souvent des *buissons*, *charmille*, &c.

Ces trois *plantes ligneuses* forment deux

eſpèces. Ceux qui portent du fruit, s'appellent *arbres*, *arbriſſeaux* ou *arbuſtes fruitiers:* ceux qui n'en portent point, s'appellent ſimplement *arbres*, *arbriſſeaux*, ou *arbuſtes.* Les uns ſont expoſés à plein vent, d'autres ſont en eſpaliers, d'autres croiſſent dans les forêts & dans les jardins. Il y en a de *nains*, il y en a de *greffés*, il y en a, enfin, de *ſauvages*; c'eſt-à-dire, dont le fruit conſerve une âpreté naturelle que l'art n'a point adoucie.

On a obſervé que ces *plantes ligneuſes* avoient, auſſi-bien que les *plantes non ligneuſes*, pluſieurs propriétés & vertus, que l'on a, en conſéquence, rangées ſous la dénomination des vertus analogues & ſimilaires, reconnues dans les plantes non ligneuſes; en diſtinguant pareillement les vertus des *plantes ligneuſes*, qui regardent la médecine, de celles qui ſont alimentaires, & les propriétés qui rend leur uſage (*a*) utile aux hommes, de

(*a*) Nous voulons dire pour bâtiments, vaiſſeaux, outils, &c.

celles par où elles opèrent leur propre reproduction (*a*).

Telles sont les principales divisions & subdivisions qui servent à distinguer les espèces de plantes. Il s'agit maintenant de distinguer une plante d'une classe, d'une autre plante de la même classe. Nous allons, pour y parvenir, donner la description de chacune, en commençant par les plantes *usuelles-alimentaires*, *légumineuses*, *oléagineuses*, *filamenteuses*, *médecinales*, &c. non *ligneuses*, ou *non boiseuses*; soit *terrestres*, soit *aquatiques*. Nous passerons ensuite à la description des plantes *ligneuses* ou *boiseuses*, également usuelles, &c; & sur l'un & l'autre de ces deux objets, nous tâcherons de nous expliquer avec assez de précision, pour que les notions que nous ferons prendre, aident à entendre ce que nous dirons par la suite de la nature & des qualités, propriétés & usages des productions des plantes.

(*a*) Nous voulons dire *fumier*, *cendres*, &c.

SECTION III.

Des plantes uſuelles, terreſtres, non ligneuſes.

ARTICLE I.

Plantes alimentaires.

IL n'eſt guère poſſible de ſçavoir quelle eſt la première plante dans laquelle on découvrit quelque vertu, & cette connoiſſance importe fort peu. Ce qu'il y a de vraiſemblable, c'eſt que les plantes uſuelles-alimentaires (*a*) furent celles qui devinrent, dès qu'elles furent connues, l'objet particulier de nos ſoins.

Quelques auteurs prétendent que les Egyptiens ont les premiers cultivé ces

(*a*) Nous prévenons ici que nous ſerons ſouvent forcés d'englober des plantes de nature alimentaires parmi les plantes oléagineuſes, &c. parce qu'elles ſe trouvent avoir les unes & les autres de ces propriétés ; mais nous aurons attention, en les plaçant dans la claſſe de leur propriété principale, d'indiquer toutes leurs propriétés particulières.

végétaux précieux ; d'autres en donnent l'honneur à Cérès, d'autres à Isis. Nous n'entrerons à cet égard dans aucune discussion. Il suffit que ces végétaux nous présentent une manne nourricière, & qu'elle nous soit d'un usage indispensable, pour que nous ne perdions pas, en recherches stériles, un temps mieux employé à perfectionner leur culture. Il suffit de même que, parmi ces plantes, le bled soit celle qui fournit l'objet de commerce le plus considérable, pour que nous lui donnions la première place.

§.

PREMIERS BLEDS.

Les plantes *annuelles*-céréales, connues sous le nom de *premiers bleds*, sont de plusieurs natures ou espèces ; mais on n'en distingue que de trois espèces principales. La meilleure & la plus précieuse est le *froment* ; le *seigle* & le *bled méteil* viennent ensuite.

FROMENTS.

Les plantes de froment, vulgairement

Blanc, rouge ou roux, de miracle, ou de Smyrne, barbu & ſans l'être, d'Afie, riquet, touzelle, Sicile, locart ou locular, épeautre ou ſpeautre, ſeigle blanc, groſſaigne, trema, &c.

appellées *bleds*, *grains*, & en latin *triticum hybernum ariſtis carens*, ou *triticum vulgare*, *glumas triturando*, *deponens*, ou *ſigillo ſpica mutica*, ou *triticum ſpica multiplici*, *triticum typhinum ſimplici folliculo*, *hiſpanicum*, *triticum miraculoſum*, &c. (*a*), ſont de différentes ſortes, comme l'indique le dénombrement marginal des eſpèces; mais la conſtruction eſt la même, & la différence ne conſiſte que dans leurs productions; dans le nombre des nœuds du chalumeau qu'elles produiſent; dans de plus longues ou de plus larges feuilles; dans les différents épics doubles ou ſimples, & dans les différentes formes du fruit ou grain; ce qui leur fait donner les différents noms latins & françois qui ſe trouvent ici raſſemblés.

Ces plantes céréales annuelles, ſont pivotantes, médecinales, parfaites & de vertu réſolutives: elles ont les racines menues & fibreuſes. Ces racines pouſſent

(*a*) Voyez les articles des produits des plantes de froment; on y diſtingue chaque nature de froment.

ſouvent pluſieurs chalumeaux, ou tiges, qui s'élèvent à différente hauteur, quelquefois juſqu'à celle de quatre ou cinq pieds, plus ou moins, ſuivant le terrein & la nature de la ſemence qui les produit; leurs tiges ſont aſſez groſſes & droites, entrecoupées de trois ou quatre nœuds, creux en-dedans, c'eſt-à-dire, non moëlleux, accompagnées de quelques feuilles longues & droites, de couleur verd pâle : elles portent à leur ſommet, des épics longs, écailleux, composés de pluſieurs balles ou étuis, qui renferment chacun trois étamines, chargés d'un ſommet jaunâtre & long, dans lequel il ſe trouve, après la fleuriſon, un piſtile farineux, oblong, arrondi ſur le dos, ſillonné de l'autre côté, de couleur jaune, rouge, &c.

Cet épi eſt quelquefois barbu, quelquefois double, & quelquefois n'eſt ni barbu ni double; cela dépend de l'eſpèce du froment, ou de la nature du climat, & de la terre dans laquelle il eſt ſemé. Il s'en

trouve d'hyver & de printemps ; mais cette différence dans la saison de l'ensemencement, en exige une dans l'espèce ensemencée, pour que la végétation réussisse. Les bleds d'hyver sont préférables aux autres pour les produits. Pour connoître les différentes formes de ces plantes, il nous a paru que quatre sortes de figures générales suffisoient. *Voyez la planche* 1, n° A, B, C, D.

SEIGLE.

Grand, petit, ergot, &c (a). Cette plante est céréale, annuelle, parfaite, médecinale & de vertu résolutive ; on l'appelle vulgairement *secal*, *soigle*, *souelle*, *sigal* ; en latin, *hybernum vel majus*, *vernum vel minus*, *rogga*, *sivè secale*, *siligo farrago ruel*, *olyra*, *typha cerealis*, & *typha theophrasti portæ* ; ces trois sortes de seigle, le grand, le petit & l'ergot, ont la racine déliée, fibreuse ; la tige & les feuilles sont rougeâtres en

(a) Voyez les produits de ces plantes ; nous y distinguons les différentes espèces.

naiſſant, mais enſuite elles deviennent vertes, pâles, plus longues & plus étroites que celles du froment dont nous venons de parler; elles ſont quelquefois de ſix à ſept tuyaux, plus ou moins, ſemblables encore à ceux du froment, cependant plus grêlés & plus longs. Les fleurs du ſeigle naiſſent aux ſommités des tuyaux ou chalumeaux, par paquets compoſés de pluſieurs étamines jaunes & rangées en épis à barbe, plus oblongs, plus longs & plus fermés, plus grêlés & plus applatis que ceux de froment. Lorſque ſes fleurs ſont paſſées, il leur ſuccéde un piſtile ou grain oblong, grêlé, de couleur brune en-dehors: s'il eſt ergoté ou cornu, la graine eſt plus longue & en forme de croiſſant.

Il s'en trouve d'automne & de printemps; le grain de printemps ne differe de l'autre qu'en ce que ſa tige eſt moins forte, haute, grande, &c, en toutes ſes parties. Il en eſt de même des deux ſortes d'eſpèces de ſeigles; car les plantes

ont toutes la même conſtruction. *Voyez planche 2. fig.* A.

MÉTEIL.

Le *méteil*, anciennement *bernage*, *méteil & mixture*, eſt la mixtion de la plante de froment avec celle de ſeigle; ainſi nous n'avons rien à en dire.

§.

SECONDS BLEDS OU MARS.

Noires, blanches &c. Ces plantes annuelles de bleds ne ſe ſement qu'au printemps, raiſon pour laquelle on les appelle *mars*. Elles ſont, ainſi que les premiers bleds dont nous venons de parler, plus ou moins fécondes, ſuivant la bonne ou mauvaiſe qualité des terroirs & des ſemences, & la nature des travaux de culture. On en diſtingue de pluſieurs eſpèces que voici:

AVOINES.

Les plantes d'avoine, vulgairement appellées *avenes*, *aveſnes*, *civades*; & en latin, *avena vulgaris*, *ſive alba*, *avena nigra*,

nigra, *bromus*, &c (*a*), sont des plantes annuelles, céréales, médecinales, parfaites, fromentacées & de vertu résolutive: elles ne différent l'une de l'autre, que par la couleur des grains, car elles ont toutes les racines fort chevelues & ramassées à leur collet, d'où s'élèvent, par intervalles, un ou plusieurs chalumeaux, revêtus de feuilles longues, étroites & d'un verd pâle, dont une partie forme un chalumeau terminé par un pannicule, ou amas de plusieurs brins opposés le plus souvent, qui portent des paquets de balles longues, pointues & pendantes par leur propre poids, en forme de sonnettes; ces balles servent d'enveloppes aux étamines de la fleur. Cette fleur, qui n'a point de pétale, est composée de plusieurs étamines qui sortent d'un pistile en calice.

La semence qui leur succéde est longue en forme de petit paquet, elle est grêlée,

(*a*) Voyez l'article *grains d'avoine*.

pointue, enveloppée des feuilles du calice, & pendantes par leur propre poids : elle eſt de couleur noire ou blanche, &c ; ajoutez que ces graines naiſſent clair-ſemées dans les épis, & qu'elles ſont attachées à des filets déliés.

Sauvage & averon. Il ſe trouve encore deux ſortes d'avoines que l'on appelle, l'une *avoine ſauvage*, & l'autre *averon* ou *folle aveſne* : elles ont la même conſtruction ; mais l'enveloppe propre de la ſemence de la première, eſt terminée d'une arrête façonnée en tirre-bourre, coudée par le haut, & propre pour les *hygromètres* ; l'autre ne produit point de grains.

Il y a auſſi de la première avoine qui ſe ſeme avant l'hyver, & l'autre qui ne ſe ſeme qu'au printemps ; elles ont différente hauteur & force ; cela dépend du climat, & de l'eſpèce de la ſemence, qui leur donne une bonne ou mauvaiſe qualité. *Voyez* la figure commune planche 2, n° B.

Aquatique. On connoît encore une plante d'avoine, qui eſt aquatique, nous en par-

lerons dans le chapitre des aquatiques.

ORGES.

Ces plantes, vulgairement appellées *orge d'hyver* & *de printemps*, ou orge *prime*, orge *quarré*, *escourgeon* ou *scourgeon*; *secourgeon* ou *soucrion*; *sucrion*, *scorion*, *paumelle*; en latin, *tragi*, *hordeum polistichon hybernum majus*, *hordeum magnum* ou *majus*; *polistichon vernum*, &c. (*a*) sont encore céréales, annuelles, médecinales, parfaites, & de vertu résolutive; elles ont toutes la racine fibreuse ou chevelue, la tige ou le chalumeau non moëlleux & noueux; car on compte souvent jusqu'à huit nœuds: leurs feuilles sont vertes-pâles, plus dures, plus hautes & plus larges que celles du froment par le haut; par le bas, elles sont semblables à celles de cette dernière plante. Leur tige, qui n'est point aussi haute, n'est cependant pas frêle; au bout

D'hyver, de printemps, soucrion, prime, quarré, paumelle, &c.

(*a*) Voyez l'article grains d'avoine, au chapitre des produits de cette plante.

de cette tige naît un épi barbu à quatre coins & piquant, ayant deux, quatre ou ſix côtés, ſoutenus par un calice à deux ou trois feuilles : ces plantes meuriſſent avant toutes les autres.

Ces différentes natures de plantes ne diffèrent que par l'eſpèce du grain, par le mélange qui en eſt fait, & qu'en conſéquence du ſol ou climat qui les produit. Leurs grains ſont pointus par les deux bouts, gros vers le milieu, attachés fortement à la balle, & terminés par un filet. Ils ſont ordinairement jaunâtres. La forme de leurs plantes eſt planche 2. n° C.

RIS.

Européen. Le ris ou *ritz*, en latin, *oriſa italica*, *hordeum galaticum*, eſt une plante parfaite, médecinale, & de vertu rafraîchiſſante & épaiſſiſſante, qui croît dans les lieux humides. Sa tige a trois ou quatre pieds ; elle eſt plus groſſe & plus ferme que celle du bled, nouée comme l'orge d'eſpace en eſpace. Ses feuilles ſont lon-

gues, charnues, semblables à celles de la canne ou du poireau, plantes dont nous parlerons ; ses fleurs naissent au sommet des tiges, & sont assez semblables à celles de l'orge ; mais ses graines sont disposées en bouquets, enfermées chacune dans une capsule jaunâtre, rude, terminée par un filet : ces graines sont assez courtes, presque ovales & blanches.

Il croît de deux sortes de ris à la Chine. L'un, qui est le meilleur, s'appelle *marava* ; l'autre, qui est inférieur, s'appelle *chamba* & *pijânam*. Ils ne diffèrent en aucune façon du ris d'Europe, mais ils ont entr'eux une différence essentielle de végétation, le premier meurissant en sept mois & quelquefois en trois, & le second ne venant qu'au bout de neuf à maturité. *Voyez* la forme de sa plante, planche 2, n° D. Asiatique.

IVRAIE.

Cette plante, annuelle, céréale médecinale, parfaite, & de vertu propre à Domestique.

enivrer, a ſa racine fibreuſe: elle s'appelle en latin, *zizania*, *zizanie*; & ordinairement *ivraie*, *ivroie*; c'eſt une eſpèce de chiendent qui croît parmi les froments & l'orge; cette plante pouſſe néanmoins des tuyaux non moëlleux à la hauteur de deux ou trois pieds, gros à-peu-près comme ceux du froment; ils ont quatre ou cinq nœuds, de chacun deſquels ſort une feuille droite, verte, groſſe, cannelée, qui embraſſe le tuyau par ſa baſe. Ces tuyaux portent, en leurs ſommités, des épis longs d'un pied, & d'une figure particulière; ils ſont diviſés en pluſieurs parties rangées alternativement, de manière que chacun paroît un petit épi ou paquet; ils ſont compoſés de fleurs à étamines qui ſortent du fond d'un calice écailleux; ces fleurs produiſent une graine plus petite que celle du bled, mais ayant la même forme, de couleur rougeâtre tirant ſur le noir. *Voyez* la figure de cette plante, planche 2, n° A.

Sauvage. Il ſe trouve encore une autre plante de

ce même nom, mais elle est sauvage; on l'appelle vulgairement *ivraie sauvage*, *phénix* ou *ivraie de rats* ou *de souris*. Elle ressemble à celle que nous venons de décrire, par les feuilles & par les grains.

On a reconnu que la première plante étoit un froment, ou un orge dégénéré par l'événement d'une trop grande humidité; cette plante se trouve souvent aussi dans les mixtures.

Voilà à-peu-près toutes les plantes alimentaires spécifiques connues jusqu'à présent. Passons maintenant aux plantes de légumes céréales.

ARTICLE II.

Plantes de légumes céréales.

CES plantes sont, ainsi que les derniers bleds, semées aux mois de mars, & plusieurs même les appellent aussi de ce nom, mais on les nomme plus ordinairement *légumes des champs* ou *légumes céréales*; les uns les prétendent meil-

leures que les plantes potagères ; d'autres les croyent au contraire inférieures en qualité. Pour nous, nous regardons les plantes potagères comme ſupérieures en qualité par elles-mêmes, & tant que la nature prend ſoin de leur éducation ; mais l'arroſement artificiel altère leur bonté originelle, & les plantes *céréales* ont par-là ſur elles de la ſupériorité.

M A Y S.

Ces plantes *céréales* ſont :

Jaunes, rouges, bruns, &c. Le *mays*, *irion* ou *bled d'Inde*, de *Turquie*, d'*Eſpagne*, *gros millet* ou *milg*, *mayorque*; en latin, *frumentum indicum*, *mays dictum*; *triticum indicum*; *mays granis aureis*; *milium indicum maximum*, *mays dictum*, *ſeu frumentum indicum*; & au Sénégal, *guiarnatt*; eſt annuel, alimentaire, médecinal, parfait & de vertu réſolutive ; il a ſes racines chevelues ou fibreuſes, longues, nombreuſes, branchues ; ſa tige eſt droite, également branchue par le bas, elle eſt haute ſouvent de ſix à ſept pieds, mais cette hauteur varie ; elle eſt ron-

de, d'un pouce de diamètre ou environ, noueuse par intervalles, remplie d'une moëlle blanche, douce & sucrée; elle a plusieurs feuilles larges de trois à quatre pouces, d'un verd un peu foncé; elles sont rudes & tranchantes par les côtés comme celles du roseau, à qui elles ressemblent; elles sont relevées de plusieurs nervures droites qui parcourent toute la longueur, en manière de plis qui partent des nœuds & l'enveloppent; elles s'étendent ensuite de la longueur d'un pied ou environ; elles sont pointues à leur extrêmité; le sommet de la tige est terminée par un pannicule ou amas d'épis composés de plusieurs fleurs brunes à étamines & stériles. Les fruits naissent dans des endroits séparés & bien au-dessous de ce pannicule; ce sont autant d'épis enveloppés de feuilles roulées en graines, d'où s'échappent plusieurs longs filets ou cheveux; chaque filet aboutit à un embrion qui devient un grain farineux, gros comme un pois commun, fort lisse,

rond d'un côté & plat, ou quarré de l'autre, par où il tient à ſon épi ou gland; il eſt de couleur jaune, rouge, violet, &c.

L'ame de cet épi à fruit, eſt un poinçon tout couvert de pareils grains ou ſemences, enchâſſées chacune dans une eſpèce de châton.

Il y en a de différentes eſpèces, qui ne ſe diſtinguent que par la forme & la couleur des grains; on en fait auſſi des mixtures. Pour diſtinguer la forme du mays. *Voyez* la figure commune, planche 3. n°. B.

BLED BARBU.

Première eſpèce.

La plante de bled *barbu*, en latin *melica*, eſt annuelle, alimentaire, médecinale, parfaite, & de vertu réſolutive: elle a ſes racines fibreuſes, & ſa tige reſſemblante à celle du millet dont nous allons parler. Elle s'élève à la hauteur de huit ou neuf pieds; ſes graines ſont ovales, ou preſque rondes, & plus groſſes du double que celles du millet commun.

Il y a encore une autre ſorte qu'on appelle auſſi *bled barbu ;* mais c'eſt l'épéautre. Voyez *froment-épéautre.* La figure de la première plante eſt, planche 3, n°. C ; & celle de la ſeconde, *voyez* planche première, n°. C ; c'eſt le diminutif du *froment barbu.* Deuxième eſpèce.

BLED NOIR OU SARRASIN.

Cette plante appellée *bucaille*, *fagopyrum vulgare erectum*, *fago triticum*, ou *eriſinium Theophraſti folio heredaceo*, *ocymum veterum*, *cereale tragopyrum*, *fagopyrum*, *vulgare ſcandens*, idem *americanum maximum*, eſt de pluſieurs ſortes, qui ne diffèrent l'une de l'autre que par le nombre des feuilles, des fleurs, & par la façon de produire ſa graine. Cette plante eſt annuelle, alimentaire, médecinale, parfaite, de vertu réſolutive. Elles ont toutes les racines fibrées & chevelues ; elles pouſſent une tige branchue, haute de deux pieds, mince, liſſe, verte, & quelquefois rougeâtre. Chaque branche ſort

alternativement des aiſſelles des feuilles qui ſont taillées comme un cœur, & ſoutenues par des queues qui ont juſqu'à deux pouces de long, ſur-tout dans les feuilles du corps de la tige. Elles ſont plus amples, vertes, liſſes, alternes, & d'un goût fade. Leur grandeur domine à meſure qu'elles approchent de l'extrémité des branches, & en cet endroit des aiſſelles des feuilles, naiſſent des brins minces & longs d'un pouce, ou environ, qui portent des bouquets de fleurs purpurines ou blanches. Chaque fleur eſt compoſée de cinq étamines, ſoutenues par un calice d'un blanc tant ſoit peu pourpré, diviſé en cinq parties juſqu'à ſa baſe. Le piſtile qui ſe trouve au milieu de ces étamines devient une graine relevée, enfermée dans l'enveloppe qui a ſervi de calice à la fleur dont nous avons parlé. Cette graine eſt triangulaire, reſſemblante à celle du hêtre, & ſon écorce ou coque eſt d'un noir gris.

Cette plante ne diffère de la *biſtorte*, plante dont nous parlerons, que par les

racines, & de la *persicaire*, dont nous parlerons encore, que par la figure de sa graine. On en seme souvent parmi d'autres plantes, & on en forme des mixtures, &c. La figure du bled noir est, planche 3, n° D.

MILLET.

Ces plantes, en latin, *milium semine luteo, vel albo; milium arundineum subrotundo semine sorgo nominatum*; en François *milg* ou *mil*, *spargol*, *millorques*, &c. (*a*) sont annuelles, alimentaires, médecinales, parfaites, & de vertu résolutive. Ses racines sont fibreuses, elles poussent des tiges à la hauteur d'une coudée & demie, assez grosses & noueuses, elles ont les feuilles vertes, brunes, & quelquefois jaunâtres, semblables à celles du roseau, larges de plus d'un pouce, & velues. Ses fleurs naissent en bouton ou en bouquets, aux sommités des tiges; elles sont composées chacune de plusieurs Grand.

(*a*) Voyez grains de millet au chapitre des produits de cette plante.

étamines qui ſortent du milieu du calice, le plus ſouvent à deux feuilles. Il leur ſuccède des grains ronds, petits, ſecs, luiſans, fermes, jaunes ou blancs, &c. Ces grains ſont enfermés dans de petites coques minces & tendres, dont la pelure eſt croquante.

Nains. Il ſe trouve de ces plantes qui ſont nines ; leur tige eſt beaucoup plus petite ; elle différencie encore par la petiteſſe des feuilles, & elles ſe nomment alors *millets nains*.

Les plantes de ces deux eſpèces de millet, ne diffèrent que par la couleur des grains. *Voyez* la forme de ces plantes, planche 4. nº A.

D'Inde. On connoît encore le millet d'Inde, dont la racine eſt fibreuſe ; ſes tiges ſont fortes, épaiſſes, nouées, & pleines de branches & de moëlle, croiſſant à la hauteur d'un homme.

Les plantes de millet ſont ſouvent ſemées parmi d'autres, pour en former des mixtures.

PANIS.

P A N I S.

C'est une sorte de plante annuelle, alimentaire, médecinale, parfaite, & de vertu résolutive, appellée en latin *panicum*, ou *panic* ou *pasicus*. Elle ressemble tellement au *millet* qu'on a peine à la distinguer; ce n'est que l'arrangement de ses fleurs & de ses grains qui naissent dans un seul épi, qui peut mettre quelque différence entre elles & le millet, dont les grains naissent en bottes & en bouquets. Dans le *panis* ils sont tous attachés à un épi long de sept à huit pouces, de figure cylindrique, un peu conique, & dont le sommet entraîné par le poids des grains vers la terre, présente aux yeux la figure d'une crosse d'évêque. La chevelure de ses racines est aussi différente de celle du millet, qui les a plus longues. Domestique.

Le *panis* est de plusieurs espèces; le premier appellé en latin, *panicum Germanicum*, *sivè panicula minor*; *panicum Italicum*, *sivè panicula major*; *panicum*

vulgare ſpica ſimplici & molliori; *panicum vulgare ſpica ſimplici aſpera*; *panicum vulgare ſpica multiplici, longis ariſtis circumvallata, & panicum vulgare ſpica multiplici aſperiuſcula*; ils ne diffèrent que par la forme du grain; toutes ces plantes pouſſent pluſieurs tiges ſouvent longues d'un pied; elles ne ſont pas éparſes; elles ſont entaſſées & fournies de grappes fort épaiſſes, noueuſes & garnies de feuilles ſemblables à celles des *cannes*, mais plus rudes & plus pointues que celles du *millet*, & plus larges que celles du *froment*. Ces grappes renferment quantité de grains ronds, velus, blancs, rouges ou jaunes.

Sauvage. Indien. Il y a encore d'autres *panis*, le premier qui eſt le *ſauvage*, dont la graine n'eſt pas bonne à manger, & l'autre celui d'*Inde*, dont la graine eſt utile aux manufactures. Ce dernier eſt appellé *panicum Indicum*, *ſpica longiſſima*, *petit mil*, & en langue Négre *dougoup-nioul*. Ces deux eſpèces ne diffèrent des autres que par la hauteur de la tige, la grandeur des feuilles & la

forme des grains. Nous observerons cependant que le *panis d'Inde* a de plus longs épis.

L'on seme ou l'on plante souvent ces panis parmi d'autres plantes, & on en forme des mixtures.

La figure commune de ces plantes est, planche 5, n° B.

VESCE.

Les plantes de *vesce* ou *vesse*, connues sous les noms latins de *vicia sativa vulgaris semine nigro*; *vicia maxima dumeterum*; *vicia sepium folio ; rotundiore acuto*; *vicia multi flora*; *vicia segetum cum plurimis siliquis hirsutis &c. vulgaris*; *sativa vicia & vicia major* ou *minor*, *vicia sativa alba*; *vicia albo semine*, *&c.* sont des plantes annuelles, alimentaires, médecinales, résolutives & parfaites. (*a*) Elles ont leurs racines fibreuses ou chevelues, poussant des tiges à la hauteur d'un Grande & petite

(*a*) Voyez *Grains de vesce* au chapitre des productions de cette plante.

pied & demi & plus. Elles sont rampantes, anguleuses, canelées & creuses ; leurs feuilles qui sont d'un verd argenté, sont composées de dix ou douze paires de feuilles oblongues étroites, velues, & s'élargissant vers leur extrémité, elles sont rangées sur une côte terminée par une main qui les accroche aux plantes voisines, leur fleur est légumineuse ; de couleur purpurine ou bleuâtre. Lorsqu'elle est passée, il lui succède une gousse velue, composée de deux cosses remplies de semences ou grains ronds de différentes couleurs.

On seme souvent le grain des vesces, dont nous avons parlé, parmi d'autres, pour en former une mixture.

La forme générale de ces plantes est planche 5, n° C ; car elles ne différent l'une de l'autre que par les couleurs des fleurs, & leur nombre.

V E S C E R O N.

La plante (*a*) appellée vesceron, ou

(*a*) Cette plante n'est pas la *vanille* dont nous parlerons. C'est ce qu'il ne faut pas confondre.

arrousse, en latin, *arachus*, est une espèce de *vesce*; elle se nomme en latin, *vicia sylvestris*, *lutea siliqua hirsuta;* elle est sauvage, sa feuille est plus grande, plus épaisse & plus mince que celle dont nous venons de parler; ses gousses sont plus courtes que celles des pois, & plus grandes que celles des lentilles; elles enferment trois ou quatre grains ronds & noires. *Voyez la planche* 5. n° D.

ERSE.

La plante d'*erse* ou *ers*, grande & petite, en latin *ervum*, *orobus siliquis articulatis*, *semine major & minor*, *ervum verum*, *vel faba veterum*, ressemble à la plante dont nous avons parlé, à la différence près qui se trouve dans la fleur. C'est un cornet dentelé qui pousse le pistile, & la gousse d'où sort le pistile, est ondée & porte quatre grains presque ronds. *Voyez la figure de la plante*, *planche* 6. n° A.

CORIS.

La coris est une espèce de vesce sauva-

ge. *Voyez* ſa deſcription à l'article *Coris*, plante de teinture.

FEVES.

Les feves ſont des plantes potagères : elles ſont annuelles, alimentaires, médecinales, parfaites & de vertu réſolutive. Elles ſont appellées vulgairement *faves*, & encore en latin, *fabæ flore candido, tituris nigris conſpicuo, faba cyamos, faba major, faba minor, ſivè equina* ou *bona, ſivè phaſeolas major* ; ou en françois, *feves de marais* ou *feves des champs*. La *feve d'Amérique*, & les *féverolles* ou *petites feves* ; ces dernières ſont vulgairement appellées *Juliennes* & *Picardes*.

Il s'en trouve encore d'autres appellées *phaſeolus vulgaris, ſimilax hortenſis, ſivè phaſeolus major ſimilax hortenſis, dolichos-theophraſti, phaſeolus minor ſiliqua ſurſum rigente, phaſeolus parvus Italicus, phaſeolus Indicus cochleato flore, phaſeolus punico flore, phaſeolus minimus fructu viridi ovato, &c.* ou *haricot, feve de Rome, de Lombardie*, &c.

Les premières ne diffèrent les unes des autres que par les grains & les gousses, & la hauteur des tiges, car elles ont mêmes tiges & mêmes feuilles; mais celles des *champs* ou *féverolles*, ont les grains d'une figure longue & oblongue, noirâtre, blanchâtre ou jaunâtre, & les gousses sont également d'une figure oblongue, arrondie & plus petites que les gousses de *feves* de l'autre espèce.

La plante de la feve de marais, qui est la meilleure, (car les autres, d'après ce que nous venons de dire, ont la graine d'une qualité inférieure) est comme celle des *champs*, une plante à racines fibreuses, qui pousse un ou deux jets, ou tiges, hautes souvent de deux ou trois pieds, suivant la bonne qualité du fonds où elle croît; elle est quadrangulaire, canelée, droite, verte, creuse en dedans, garnie de feuilles oblongues, arrondies, épaisses, bleuâtres, lisses & foncées d'un côté; de l'autre, de couleur blanchâtre: elles sont rangées par paires sur une côte ter-

Feves de marais & petites feves.

minée par une pointe, dans toute la longueur de la tige, & placée ſans ſymétrie, diviſée en trois, cinq ou ſept parties. De l'aiſſelle de ces côtes, ſortent des bouquets compoſés de trois ou quatre fleurs légumineuſes veloutées, blanches, panachées de veines purpurines & pourprées à la baſe; les feuilles latérales ſont noires au milieu, & blanches ſur le bord; la feuille intérieure eſt verdâtre, le calice eſt verd, partagé en cinq quartiers. A ces fleurs ſuccédent des gouſſes vertes, aſſez groſſes, longues, arrondies, charnues & velues, ayant deux coſſes qui renferment de groſſes ſemences applaties, taillées en forme de rein, de couleur griſe d'abord, & puis noirâtre étant deſſéchée : elles ont une marque noire, ovale ſur une des pointes plates; la figure générale de ces plantes eſt planche 6. n° B.

Haricots grimpants ou ramés.

Les *feves-haricots*, &c. ſont différents des premières; ce ſont des plantes grimpantes ou à ramer : il y en a que l'on rame, & d'autres que l'on ne rame point.

Celles qui grimpent & s'entortillent sur les perches ont les mêmes feuilles que les non ramées, mais elles ont les tiges longues, minces ou déliées, les feuilles larges par leur base & finissante en pointe, presque semblables à celles de lierre, lisses, minces, unies sur les bords, & de couleur de verd clair, ou verd de pré: elles naissent trois sur une queue comme le trefle : les fleurs sont léguminеuses, purpurines, blanches ou rouges, ou de toutes les autres couleurs, & sans odeur : elles sortent des aisselles des feuilles par bouquets de quatre, six, huit ou dix, placées de deux en deux par échellons le long du rameau où elles tiennent. Lorsqu'elles sont passées, il leur succéde des *siliques* longues, étroites applaties & charnues, vulgairement appellées *cosses*, qui contiennent plusieurs graines taillées en forme de reins, rondes, bien remplies, blanches, grises, rouges, jaunes, violettes, panachées, &c.

Les feves-haricots utiles sont de plu-

ſieurs eſpèces, & toutes ne diffèrent que par les différentes couleurs des fleurs & des grains. La figure générale des haricots ordinaires, eſt planche 6. n° C.

Haricots extraordinaires.

Il s'en trouve auſſi d'autres différents de ceux-ci, mais on n'en connoît pas encore de grandes quantités; M. *de la Combe* obſerve ſeulement que l'on en connoît de la *Chine*, de *Miſſiſſipi* & de l'*Amérique*.

Haricots de la Chine.

Le *haricot* de la *Chine*, improprement appellé *pois* de la *Chine*, file comme ceux dont nous avons parlé: » il a la feuille » plus petite, ſa fleur eſt gris de lin dans » les uns, & blanches dans les autres: » elle ſort des aiſſelles des feuilles, en » bouquets de dix à douze, diſpoſées à-» peu-près comme un rameau de giroflée, & il s'en forme environ vingt» cinq à trente ſur chaque pied; la plus » grande partie des fleurs qui donnent » des fruits, ſont des gouſſes un peu plus » petites, plus courtes, plus larges & plus » renverſées que celles des autres eſpèces

» ordinaires ; mais les deux côtés en sont
» hérissés de petites dents pointues, en
» manière de scie ; la peau en est rude &
» raboteuse, la graine ronde & applatie
» comme une lentille, est deux fois plus
» grosse & d'un noir parfait, lisserée d'un
» filet blanc dans la moitié de sa circon-
» férence. Sa figure est planche 6. n° D.

On connoît de même le *haricot* de *Missisipi* ; » il y en a de plusieurs espèces ; » la première se multiplie de graine, comme les autres dont nous avons parlé ; » elle porte une tige droite, ronde & » lisse, de la grandeur d'une plume à » écrire, qui s'élève à dix-huit pouces ou » deux pieds ; les feuilles sont distribuées » partie à droite & partie à gauche, dia- » métralement opposées à un pouce les » unes des autres, placées en échellon » de perroquet, & disposées en trois par- » ties égales, comme celles des haricots » ordinaires, mais d'une forme tout-à- » fait différente, n'ayant qu'un pouce ou » environ de longueur, & formant un

Haricot de Missisipi.

Première espèce.

» ovale parfait, lisses & unies sur les » bords. Les tiges qui portent le fruit, » naissent des aisselles des feuilles dans le » bas de la plante au nombre de six ou » huit, & portent douze à quinze pou- » ces depuis leur naissance jusqu'aux pre- » mières siliques qui sont ramassées en » forme d'aigrette à l'extrêmité : les fleurs » sont purpurines, formées à-peu-près » comme toutes les fleurs du haricot, » mais si petites, qu'à peine apperçoit-on » leur forme ; à ces fleurs succédent des » siliques ou gousses qui renferment la » semence ; ces siliques sont de la lon- » gueur du doigt, arrondies & menues » comme de la petite ficelle : elles con- » tiennent chacune quinze à dix-huit » grains, de couleur brune, conformes » à-peu-près comme le petit haricot blanc, » rond, & de la grosseur au plus d'un » grain de gros millet «. Sa figure est planche 7. n° A.

Deuxième espèce. L'autre espèce est toute opposée à la précédente : » la tige est foible comme

» celle du haricot ordinaire, & file également : la feuille est disposée de même ; mais elle elle est plus grande, & les trois parties qui la composent sont régulièrement ovales, terminées en pointe : la fleur est aussi conformée de même, mais beaucoup plus grande, & de couleur de rose mêlée de blanc ; la gousse qui y succéde est extraordinairement longue & grosse, & renferme plusieurs feves grosses-courtes, presque quarrées, d'un blanc roux, ayant le germe noir «. Sa figure est planche 7. n° B.

» Le haricot d'*Amérique* est une espèce qui file comme les nôtres, mais dont la tige est fort déliée, & la feuille extrêmement petite ; la fleur est proportionnée ; & la silique ou gousse qui y succéde n'a qu'un pouce environ de longueur, & ne contient qu'un ou deux grains, presque ronds, de couleur de caffé, & de la grosseur d'un grain de plomb de lièvre «. Sa figure est planche 7. n° C. Haricot d'Amérique.

M. *de la Combe* finit par dire, qu'il y a encore pluſieurs autres ſortes ſpécifiques de haricots, mais il ne nous paroît pas, que l'on en faſſe encore commerce par leur peu d'utilité, & la petite quantité qui s'en trouve. Ils ne ſont guère qu'un objet de curioſité.

Phaſéole de couleur. On connoît encore d'autres *feves* ; 1° la *feve* nommée *phaſéole de couleur* ; ſa feuille eſt ſemblable à celle du lierre, quoique plus tendre, ſa tige rampante & grimpante, eſt menue, & a des tendons pour s'attacher aux plantes voiſines ou aux rames, elle monte extrêmement haut, ſes fleurs donnent des gouſſes qui ſont ſemblables à celles du *ſénégré*, dont nous parlerons, quoique plus longues & plus boſſues : elles contiennent des grains ſemblables à des reins de différentes couleurs ; mais jaunes pour la plûpart. *Voyez* ſa figure planche 7. n° D.

Feve ſauvage. 2° La feve *ſauvage* qui rampe par terre ; elle pouſſe une tige quadrangulaire, & un peu rude, qui ne différe point abſo-

lument de celle des *pois chiches* : elle a de longues feuilles qui l'environnent, ses fleurs sont petites, & ressemblent à celles de l'*orobe*, dont nous parlerons ; il en naît des gousses qui ressemblent à celles des *pois*, mais qui sont plus petites, au-dedans desquelles se trouvent des grains rudes, ronds & de couleur noirâtre. Sa figure est planche 8. n° A.

3° La *feve* de *bouc* appellée par quelques-uns *phaséole*, parce qu'elle lui ressemble fort, & que sa feuille, qui est semblable à l'*anis*, se recourbe en manière de tendon de vigne. Elle a à la cime de sa tige, de certains petits chapitaux remplis d'une graine du goût de la *nielle-bouc* ou *melanthium*. Sa figure est planche 8. n° B. Feve de bouc.

4° La *feve lupine* ; elle a une racine blanche, chevelue ; ses feuilles ressemblent à celles des pois chiches : il en naît onze sur chaque rameau, ses tiges sont souples & menues : ses fleurs sont purpurines, claires comme celles des pois, Feve lupine.

quoique plus petites. Il en sort des gousses cornues, plates & pointues, qui renferment une graine amère & roussâtre comme l'*herbe*. Sa figure est planche 8. n° C.

Feve d'Egypte. 5° La *feve* d'*Egypte* ; comme cette plante croît dans l'eau, nous en rejettons la description à la section des plantes aquatiques. *Voyez l'art. feve d'Egypte.*

Les premières feves se plantent ou se sement souvent parmi les autres grains, & forment une mixture.

POIS.

Il y a différentes sortes de plantes de pois, des sauvages & des domestiques ; mais ils ne différent, comme les feves, que par les couleurs des fleurs, la force des tiges, la grosseur & couleur des grains, & par leur aptitude à être ramés, ou par l'inutilité dont leur seroient les rames, car ils ont du reste mêmes feuilles & mêmes gousses (*a*).

(*a*) Voyez *grains* de *pois*, aux articles des produits de cette plante.

Les

Les pois en général, qui sont plantes potagères, annuelles, alimentaires, médecinales, parfaites & de vertu résolutive, sont appellées en latin, *pisa*, *pisum hortense*, *majus & minus*, *flore fructuque albo*, *pisum vulgatus majus arietinum*, *pisa majora alba*, *piseolus*; elles sont branchues, ayant leurs racines petites & fibreuses. Leurs tiges longues, lisses, creuses & fragiles, tombent par terre si elles n'ont point d'appui. Leurs feuilles oblongues, placées de distance en distance le long de la tige, forment d'abord deux espèces d'oreilles annexées à cette tige; du milieu sort une côte qui jette quatre ou six feuilles ovales placées régulièrement à ses côtés: elles sont d'un petit verd bleuâtre ou céladon, & terminées par plusieurs vrilles qui lui servent à s'accrocher aux autres pour se soutenir: leurs fleurs, qui sont légumineuses, blanches ou rouges, suivant l'espèce, & marquées d'une tache purpurine, sortent des aisselles de ces mêmes oreilles: leur calice est Pois en général.

un godet dentelé qui pouſſe le piſtile, & elles ſont compoſées de quatre fleurons inégaux; chaque bouquet l'eſt ordinairement de deux fleurs égales, ſouvent il n'en a qu'une : il leur ſuccede des gouſſes longues, cylindriques, compoſées de deux coſſes qui renferment quelque ſemence ronde & anguleuſe, tirant ſur le blanc, rouge-pâle, lorſqu'elle eſt mûre.

Ces grains ſe ſement ſouvent parmi d'autres, & alors ils forment une mixture. La figure générale de ces plantes eſt planche 8. n° B.

Pois éternels. On trouve des *pois éternels*, vulgairement appellés *perpétuels*. Cette plante eſt vivace, ſeconde eſpèce, céréale, parfaite, rampante; ſa racine charnue, reſſemble à celle d'une carotte, ſa tige eſt très-haute, elle va ſouvent à huit pieds & elle doit être ramée; ſes fleurs ſont preſque de la couleur de celles du pêcher: elles durent deux mois, & portent des coſſes & des graines. *Voyez* ſa figure plan-8. n° C.

On cultive aussi le *pois chiche*, en latin *cicer*; ces pois sont de deux espèces; le premier se nomme en latin *cicer sativum*, & l'autre *cicer arietinum fructu nigro*; ils ne différent que par la couleur du fruit ou du grain; ces pois qui sont des plantes alimentaires, potagères, médecinales, & de vertu résolutive, ne ressemblent pas tout-à-fait aux autres; elles poussent plusieurs tiges velues, dures & rameuses. Leurs feuilles sont petites, velues, dentelées sur les bords, & rangées par paire sur une côte. Leurs fleurs sont légumineuses, blanches, ou d'un rouge qui tire sur le purpurin: lorsqu'elles sont passées, il leur succéde des gousses courtes qui ressemblent à des vesces, & qui contiennent quelques grains quarrés, dont la couleur, lorsqu'ils sont mûrs, est semblable à celle précédents. Sa figure commune est planche 8. n° D. Pois chiche.

Le *pois de merveille*, en latin, *cor indum*, est de deux espèces, qui ne différent que par la feuille & le fruit; les pre-

miers ſont grands & les autres petits; c'eſt une plante dont les fleurs ſont à huit feuilles: elles en ont quatre grandes, qui ſont oppoſées en croix; & les quatre dernières ſont quelquefois étroites & crochues; le calice eſt à quatre feuilles, & le piſtile qui ſe trouve au milieu du calice devient, lorſque la fleur eſt paſſée, un fruit en veſſie à trois coins, diviſé en trois loges, qui donnent des ſemences ſemblables à de petits pois, marqués ordinairement d'un cœur. Sa figure commune eſt planche 9. n° A.

Le pois *ailé* ne différe des pois ordinaires, qu'en ce que cette plante porte à ſix pouces de hauteur de belles fleurs cramoiſies, en mai & en juin, qui donnent enſuite des grains.

On connoît encore une ſorte de pois, appellé *pois de brebis* ou pois *gras*, qui vient naturellement avec le froment, & dont la tige reſſemble à celle du pois ordinaire, mais ne s'élève pas auſſi haut.

LENTILLES.

Cette plante annuelle, potagère, alimentaire, médecinale, parfaite & de vertu résolutive, se nomme, en latin, *lens vulgaris semine subrufo*, *lens*, *lens vulgaris*, *sive agrestis*, & *lenticulæ primum genus*, & encore en françois, *lentes*; elle est branchue, haute d'un pied ou d'un pied & demi, ayant la racine fibreuse, la tige quarrée & creuse; ses feuilles d'un verd foncé, ressemblent assez à celles de la *vesce*, si ce n'est qu'elles sont plus petites; elles portent des petites gousses, dans lesquelles se trouvent trois ou quatre grains ronds, gris, bruns & plats.

Il y en a de deux espèces, la *grande* & le *petite*, mais elles ne diffèrent l'une de l'autre que par la grandeur des parties & de la tige.

La figure commune de cette plante est planche 9. n° B.

MANIOC.

La plante de *manioc*, ou *manioque*, ou

manihot, ou *plante* du *Breſil* & de l'*Amérique*, rangée par quelques-uns au rang des arbriſſeaux, & encore appellée, mais improprement *caſſave* (*a*), eſt de pluſieurs eſpèces. On connoît le *manioc blanc* ou d'*oſier*, le *manioc à grandes feuilles*, le *manioc rouge*, le *camanioc*, & quelques autres ſortes dont il importe fort peu de connoître les noms. Tous ces maniocs ne diffèrent qu'en ce que le premier a ſa racine qui eſt griſe, mûre à huit mois; qu'en ce que le ſecond a les feuilles plus larges que tous les autres; qu'en ce que le troiſième a la pelure de la racine rouge; & enfin qu'en ce que ces deux derniers, & tous ceux que nous ne nommons point, ont généralement beſoin de quatorze & même de dix-huit mois pour venir à maturité. Ces différences établies, nous pouvons, à ce qu'il nous ſemble, paſſer à la deſcription du *manioc* en général,

(*a*) Nous parlerons ailleurs de la *caſſave* proprement dite : c'eſt la racine du *manioc* qui doit porter ce nom, & non le *manioc* même.

puisqu'il ne reste plus à détailler que les qualités communes à toutes les espèces de *manioc*.

Le *manioc* est une plante annuelle, bissannuelle, charnue, utile aux manufactures, parfaite, & de vertu véneneuse, s'il n'est point préparé. Les racines en sont de différentes grosseurs & longueurs selon l'âge de la plante, & la bonté du terrein. Elles sont communément de la grosseur des plus grosses *bette-raves* ou *panais*. Elles ont la consistance des *navets*. Leur écorce est violette, rouge ou grise, selon l'espèce, & a peu d'épaisseur. Sa tige s'élève jusqu'à sept à huit pieds de haut, & à cette hauteur le tronc est gros comme le bras. Ce tronc, ainsi que les branches qu'il porte, est rempli de nœuds assez voisins les uns des autres, & offre de petites excrescences qui marquent les endroits où étoient les feuilles qui sont tombées; car à mesure que l'arbre croît, les feuilles quittent le bas des rameaux & il ne s'en trouve que dans le haut. Cette

plante eſt molle & caſſante ; elle vient de bouture plutôt que de ſemence. Sa feuille eſt comme un trefle allongé, ou plutôt comme une feuille de vigne que l'on auroit fendue le long de ſes nervures, & à laquelle on n'auroit laiſſé de chaque côté qu'un demi-doigt de largeur. Sa tige fleurit & porte une graine reſſemblante à celle du *palma chriſti*, dont nous parlerons.

La figure de cette plante eſt planche 9. n° C.

Orobe.

L'orobe, en latin *orobus ſiliquis articularis ſemine majore orobus*, *ſive ervum multis mochus*, *ſive cicer ſativum*, eſt une plante annuelle, potagère, alimentaire, médecinale, parfaite & de vertu réſolutive; elle a ſes racines fibreuſes ; ſes feuilles ſont oblongues, comme celles de la *pariétaire*, & rangées paire à paire ſur pluſieurs tiges ; ſes fleurs naiſſent en forme d'épi, & ſont de couleur purpurine ou bleue, elles fourniſſent des grains ronds,

plats & roux, qui ressemblent à ceux des petites *lentilles*.

Cette plante rampante différe, comme on le voit, de la *blanche*, ou de la *noire*, appellée *erse*, dont nous avons parlé.

Il y en a de huit espèces, qui ne diffèrent de celle ci-devant décrite, que par les fleurs, les racines, les feuilles & la gousse; car toutes se rapprochent de la figure, planche 9. nº D.

LUPIN.

Cette plante, appellée en latin, *lupinus sativus flore albo, lupinus vulgaris, semine & flore albo, sativus, lupinus sativus*, est une plante branchue, vivace, première espèce, céréale, potagère, alimentaire, médecinale, parfaite & de vertu résolutive, approchante du pois sauvage. On en trouve de trois espèces, & toutes ont les racines tirant quelquefois sur le jaune: elles sont fort écarquillées: elle ne porte qu'une seule tige qui est forte, médiocrement grosse, droite, cylindrique, un peu velue, creuse, remplie de

moëlle, & qui s'élève à la hauteur de quinze à dix-huit pouces. Elle eſt garnie alternativement de feuilles velues, molles & d'un blanc imparfait. Ces feuilles ſont portées ſur des queues longues, compoſées & diviſées en ſept portions ou ſegments oblongs, étroits, d'un verd foncé, unis ſur les bords, velus au-deſſous, & garnis d'un duvet blanc argenté : leur arrangement préſente la figure d'un *éventail.* La fleur qui ſort du milieu de la tige, eſt bleue foncée, ce qui lui fait donner le nom de *lupin grand bleu*; la fleur de la ſeconde eſpèce, appellée *petit bleu*, eſt d'un blanc pâle tirant ſur le bleu ; & la fleur de la troiſième, appellée *jaune*, a ſes fleurs jaunes, qui donnent une odeur fort douce. Les gouſſes de ces trois eſpèces de lupins, ſont reſſerrées, dentelées à l'entour, longuettes, larges, applaties, droites, pulpeuſes, jaunâtres & un peu velues en dehors, comme celles des *fèves*; elles renferment cinq à ſix grains ronds, blancs ou jaunâtres.

On trouve aussi des lupins *sauvages*, qui ont une fleur incarnate, rouge & quelquefois bleue, & qui ne diffèrent que par-là du *lupin ordinaire.*

Sa figure générale est planche 10. n° A.

ARTICLE III.

Mixtures, farrago ou tremois ou tremail.

ON entend par *mixtures* le mélange de certaines plantes céréales & alimentaires qui, semés dans un même lieu pêle-mêle, croissent ensemble & se recueillent de même. Elles servent à la nourriture verte & séche des animaux, & l'on fait plusieurs de ces mélanges appellés *farrago, tremois, tremail*, & plus généralement *mixtures.*

Il y en a de plusieurs espèces qui sont:

LA DRAGÉE.

La première *mixture* est celle appellée *dragée*, ou *drame*, ou *dravière*; elle n'est

autre chose qu'un mélange de plantes de *vesce d'été* ou de *pois*, avec un tiers d'*avoine*; toutes les trois sont des plantes dont nous avons parlé. *Voyez vesce*, *pois*, & *avoine*.

Ce n'est pas tout, il peut se former encore des *dragées* composées du mélange des autres plantes, dont nous avons également parlé, soit d'*orge* & d'*avoine*, avec *pois*, *vesce*, *sénégré* ou *fenugrec*, dont nous parlerons, soit de *lentilles* ou *lupins*, &c. dont nous avons parlé. Elles ne diffèrent entr'elles que par le plus ou moins de mélange des meilleures plantes.

L'HIVERNACHE.

La seconde mixture est l'*hivernache*, ou l'*ivernache*; en latin, *hibernagium*, c'est la mixtion de la plante de *vesce*, d'*hyver*, qui est cette *vesce* beaucoup plus forte que la *vesce* ordinaire; elle est cependant assez délicate; on la mêle avec un tiers de seigle. *Voyez vesce* & *seigle*.

LA MAUCORNE.

La troisième, qui est la *maucorne*, ou la *moncorne*, est aussi une mixtion ou mélange de plantes de *pois* & de *vesce*, dont nous avons parlé. *Voyez* ces plantes.

LA BRÉLÉE.

La quatrième, qui est la *brélée*, est pareillement un mélange de la plante d'*avoine* avec celle d'orge. *Voyez* ces plantes.

LE BLED-LENT.

La cinquième est le *bled-lent*, ou la plante de *seigle* mêlée avec de la *lentille*, dont nous avons parlé. *Voyez* les plantes de *seigle* & de *lentille*.

ARTICLE IV.

Plantes des prairies naturelles.

LES prairies sont destinées à la nourriture des troupeaux & des autres animaux utiles. Leurs productions forment

donc une branche de commerce de première néceſſité, dont il eſt à propos de connoître les objets. La dépouille des prairies conſiſte en *herbes* que l'on fait brouter aux quadrupèdes domeſtiques, ou que l'on recueille par la fauchaiſon, & qui deviennent ainſi matière de vente & d'achat, ſous le nom de *foins*.

FOINS.

Le foin eſt l'aſſemblage de différentes eſpèces & qualités de petites plantes céréales, médecinales, alimentaires, vivaces des deux eſpèces, annuelles, biſannuelles, ſoit trapues, rampantes, pivotantes, charnues, fibreuſes, ligamenteuſes, tubéreuſes, bulbeuſes, genouilleuſes, zoophytes ou autres.

Les foins ont en général plus ou moins de bonne qualité, à proportion de ce qu'ils ſont plus ou moins mélangés de petites herbes ordinaires, appellées *herbes fines*, que nous décrirons dans l'étendue de ce chapitre des végétaux non ligneux,

& de plus ou moins de plantes de genre baſſinets, de gobelets, & des plantes de ſainfoin, de trefle & autres plantes des prairies artificielles dont nous allons bientôt parler; parce qu'indépendamment de ce qu'elſont fort ſaines, ces plantes donnent une très-bonne odeur aux foins étant ſecs, & les rendent appétiſſantes pour les beſtiaux.

On diſtingue aiſément les bons *foins* des mauvais, par la nature du ſol qui les porte. En effet, les herbes qui croiſſent dans les marais ou dans des lieux trop humides, ont les feuilles longues & larges, & ſont groſſières, rudes, peu agréables au goût, aigres & remplies de *joncs* & de *roſeaux*. Toutes ces qualités peuvent faire la nourriture favorite d'un certain bétail en particulier, mais leur concours déteriore le foin deſtiné à être la nourriture commune de tous les beſtiaux.

Les foins qui croiſſent dans le voiſinage des fleuves, des rivières, des étangs,

&c. sont sujets au mélange de ces plantes, &, d'un autre côté, à des inondations qui apportent du sable & de la mauvaise terre sur leurs tiges & sur leurs feuilles; les animaux ne prennent qu'avec peine cette nourriture déteriorée, & conséquemment ces foins doivent être regardés comme ayant une moindre valeur.

Ceux des prairies séches, ou hautes, ou à mi-côtes, valent mieux, ils sont les plus fins & les plus estimés, ils ont un suc plus rectifié; ceux des prairies qui sont arrosées à propos par quelques eaux de fontaine, ou quelques eaux de rivière, dans le printemps, &c. viennent après.

Il se trouve aussi des foins salés, qui croissent vers les bords de la mer, ces foins sont plus forts que les foins ordinaires dont nous venons de parler; mais ne valent pas les bons ou les premiers ci-devant indiqués, sur-tout pour la plus grande partie des bestiaux (*a*).

(*a*) Ils sont excellents pour les moutons.

Les

Les bonnes herbes des prairies, ou celles qui composent le bon foin, doivent donc être bienfaisantes, appétissantes, rafraîchissantes, succulentes, humectantes, adoucissantes, &c; c'est-à-dire, qu'elles doivent être celles que l'on appelle le *petit muguet*, en latin *gallium*, le *vesceron*, l'*avoine stérile*, la *petite manne*, les *renoncules* ou les *grenouilletes*, (excepté celles appellées en latin *ranunculus longifolius palustris;* & en françois *douve*) les *satyrions*, les *testicules de chiens*, les *hyacinthes* ou *vaciets;* le *plantin*, la *pastenade* ou *carotte sauvage*, *le carvi*, *le panais sauvage*, s'il ne grandit pas trop; la *germandrée* ou *petit chesneau*, la *grassette des prés* & la *jacée noire*, qui perdent leurs feuilles avant la récolte, mais dont les tiges s'élevant & se mêlant parmi les autres plantes, sont la base du meilleur foin. La *raiponce*, le *cresson*, le *pastel* ou *la guede sauvage*, la *barbe de bouc* ou *l'ulmaria*, ou la *reine des prés*, l'*oseille grande* & *petite*, pourvu qu'elle ne domine pas

trop ; la *langue de cerf*, la *langue de ſerpent*, ou *herbe ſans coutre*, les *violettes*, tant *printannières*, que celles appellées *gants de notre-dame*, la *petite centaurée*, la *pédiculaire*, la *ſcabieuſe*, la *ſariette*, la *petite ſcrophulaire*, ou la *petite chelidoine*, les *conſoudes*, la *conſyre*, l'*ail*, pourvu que cette dernière plante ne domine pas ; le *ſerpolet*, la *marjolaine*, l'*origan*, le *beaume*, toutes les *menthes*, qui donnent des odeurs agréables au foin ; mais la trop grande quantité peut nuire à ſa bonté : enſuite le *pied de lion*, la *fumeterre*, l'*angélique*, la *pimprenelle*, l'*armoiſe* ou *herbe de ſaint Jean*, la *mille-feuilles* ou *herbe à charpentiers*, le *pas d'âne* ou *tuſſilage* ; tous *les chiendents*, qui ſont au nombre de quarante-ſept eſpèces ; excepté le *chiendent*, dont nous parlerons lorſque nous indiquerons les mauvaiſes herbes. Les deux eſpèces de *prêles*, la *meliſſe*, la *cytiſe*, la *verveine*, le *ſenneçon*, les *ſaligots* ou *châtaignes d'eau*, le *treſle d'eau*, le *mouron*, le *melilot*, le *marhis* ou *perſil d'ânes*, le

trefle & les autres herbes artificielles ; les *baffinets*, les *gobelets* & les herbes fines qui sont à l'infini.

Les herbes qui sont cause que le foin est d'une qualité médiocre ou inférieure au premier (sans cependant qu'elles soient contraires ou pernicieuses à la santé des bestiaux) sont la *cordamine*, l'*aulné*, le *daneus*, l'*eupatoire* ou l'*agremoine vrai* ou *bâtard*, l'*euphraise*, les espèces de *pentaphilloides* ou *argentines*, la *jacobée*, la *campanulla* ou *campanelli*; le *juncago*, la *leché*, la *linaire*, qui est un *lin sauvage*, la *lisimachia*, les *marguerittes* ou *pacquettes*, ou *pacquerettes*, le *morsus diaboli* ou *mors du diable*, la *mousse terrestre*, la *dent de lion* ou *pissenlit*, le *pouillot*, les *priverées*, le *butomus* ou *jonc fleuri*, le *scordium*, l'*oliet* ou *trefle sauvage* jaune.

Les mauvaises herbes sont enfin le *cochilcon* ou *mort aux chiens*, ou l'*apocine*, la *douve* ou la *renoncule à longues feuilles*, les *perficaires* ou le *curage*, ou l'*ydropiper*, ou *poivre d'eau*, la *ciguë*, le *dent*

de chien, ou espèce de *chiendent* (a), le *réveil matin* ou *tithymale*, l'*herbe à lait*, *esule* ou *catapuce*, les *narcisses doubles & simples*, le *mille-pertuis*, la *sanve*, l'herbe *au pauvre homme* ou la *gratiole*, la *ptarmique*, la *talspi* ou *taraspic*, la *thora*, le *peplus*, la *sardonia*, les *joncs* & les *roseaux*, les *herbes grossières*, le *cresson d'eau*, la *berle & les chardons*. Toutes ces plantes seront décrites dans leurs classes.

ARTICLE V.

Plantes des prairies artificielles.

LA découverte des prairies artificielles peut être mise au nombre des inventions les plus heureuses pour l'humanité. Non-seulement elles suppléent à l'insuffisance des prairies naturelles, en ce qu'elles sont

---

(a) C'est celui appellé en latin *gramen canicum arvense sivè gramen*, ou *gramen lolicicum radice repente sivè gramen*, parce qu'il multiplie beaucoup : il est aussi nuisible aux froments qu'aux foins.

d'un rapport plus certain, mais encore elles rendent au labourage quantité de terres qu'il falloit mettre en pâtures, en devenant un moyen de forcer l'infécondité de nombre de sols, auxquels on ne pourroit avec espoir confier d'autres objets de végétation. Aussi les bons agriculteurs recommandent la formation des prairies artificielles, dont les semences n'exigent point de grands soins ni des terreins choisis pour fructifier, & fournissent aux bestiaux une nourriture peut-être préférable à celles des prairies naturelles.

Les plantes qui forment ces prairies artificielles sont :

LES TREFLES.

Le *trefle*, qui est la meilleure plante des prairies artificielles, en latin *trifolium pratense purpureum, flore monopetalo*, est une plante vivace première espèce, céréale, parfaite, alimentaire, médecinale, branchue & de vertu ophtal-

mique ; il y en a de plusieurs espéces.

Le grand *trefle*, ou *trefle commun* des prés, des montagnes, &c. est de trente-neuf différentes espèces, mais on n'en distingue que deux espèces principales. Les premiers à fleurs rouges, & les autres à fleurs blanches.

Le *trefle* à fleurs rouges, appellé autrement *triolet*, ou *foignasse*, ou *trefle* de *Piémont*, *trefle* de *Hollande*, *trefle* d'*Espagne*, *trameine* ou *tranelle*, a sa racine longue, ligneuse, & presque aussi grosse que le petit doigt ; pousse des tiges grêlées, en partie droites, en partie traînantes à terre & un peu velues. Ses feuilles sont attachées presque toujours trois à chaque queue, ce qui lui a fait donner le nom de *trifolium* ou *trois feuilles* ; elles sont longues ou rondes, marquées quelquefois au milieu d'une tache blanche ou noire, qui a la figure d'une lune. Ses fleurs sont disposées en épis courts & gros, de couleur purpurine, blanche & d'une odeur assez agréable. Il leur succéde

des capsules rondes, remplies chacunes d'une semence, en forme de petits reins de couleur brune.

Le *tresle* à fleurs blanches ne différe pour la figure du *rouge* dont nous venons de parler, qu'en ce qu'il fleurit après lui, & qu'il a les feuilles longuettes & étroites, & la fleur blanche; cette plante, comme on le verra par ses productions, ne vaut pas la première. *Voyez graines de semence de tresle blanc.*

Il se trouve aussi un tresle appellé *trifolium arphalite*, ou *bithuminosum* : il ne différe des autres que parce qu'il sent le bithume.

On trouve encore un autre petit tresle moyen, appellé en Flandres *clave*, en France *cloud-rouge*, en Anglois *red-clouwe*, est une plante qui tient le milieu entre les premiers & ceux ci-après; il a les fleurs rouges, sa tige n'est ni si grosse, ni si creuse que celle du tresle d'Hollande, elle n'est pas si sujette à se noircir dans la fenaison que les autres. Il ne devient pas

même aussi cassant, soit au ratelier, soit lorsqu'on l'exporte du champ où on l'a coupé.

On connoît aussi le *petit trefle* appellé *trefle de jardins*, c'est un diminutif des premiers.

Le *trefle* appellé *trifolium acetosum* ou l'*alleluia*, *trefle odorant*, *cytisus* ou *cytise*, est un arbuste. *Voyez cytise* dans l'art. des arbustes.

Le *trefle* à *tête hérissée* est de deux espèces ; il ne différe des premiers, que parce que sa feuille est hérissée, sur-tout avant les orages ; l'un vient dans les champs, & s'appelle trefle de *Montpellier*, & l'autre dans les bois, & s'appelle trefle de *Blois*. Ce dernier est très-curieux.

Le trefle à tête hérissée, en latin *trifolium echinato capite*, est une plante annuelle, de vertu acide : elle a sa racine fibreuse, blanche ; elle porte une tige ronde, garnie de feuilles longues, inégalement dentelées, recoupées de plusieurs

dentures à leur extrêmité, & jointes ensemble trois à trois au bout de chaque pédicule. Les aiſſelles ſont environnées de petites feuilles qui reſſemblent à des épines. Du milieu des aiſſelles il ſort un petit ſion long de deux pouces, du milieu duquel naît une petite fleur légumineuſe jaune. Lorſque la fleur eſt paſſée, il ſe forme une petite tête hériſſée, compoſée d'une bande verte, large du demi-diamètre de la tête. Cette bande eſt armée en-dehors de deux rangs de pointe : elle eſt roulée & couchée ſur elle-même comme le pas d'une vis. Les graines ſemblent être enchaſſées d'eſpace en eſpace dans l'épaiſſeur de cette bande. Elles ſont jaunes, de la figure d'un rein & d'une ſaveur légumineuſe.

Le trefle de Blois, autrement appellé trefle du duc d'Orléans, en latin *trifolium bleſenſe*, de vertu âcre & auſtère avec quelque amertume, a ſa racine, dit M. *Dodart*, blanche & fibreuſe : elle jette pluſieurs tiges rougeâtres, velues,

couchées par terre, & longues environ d'un demi-pied. Il ſort de ſes tiges, à chaque nœud, un pédicule long environ de trois pouces, au bout duquel ſont attachées trois feuilles velues, jointes enſemble comme celle des autres trefles & de la figure d'un cœur; aux aiſſelles, il naît un pédicule long d'un pouce qui ſe ſubdiviſe à l'extrêmité en trois ou quatre pédicules oppoſés, chacun deſquels porte une fleur blanche légumineuſe. Chaque fleur ſort d'un calice diviſé en cinq pointes très-déliées, barbues en leur extrêmité & le fond de ce calice eſt un péricarpe. Quand ces fleurs ſont tombées, il ſe forme à leur place une tête qui contient la graine. Cette tête s'enfonce d'elle-même dans la terre juſqu'à une certaine profondeur à meſure qu'elle croît, alors la graine qui ſe trouve dans chaque péricarpe groſſit & meurit enfermée dans ce panier, où on la trouve enveloppée de trois membranes. La première eſt le calice, la ſeconde eſt blanche & couvre toute la

graine, & la troisième est fort lisse, d'un violet brun & luisant. On trouve que cette graine a un goût assez semblable à celui des pois (*a*).

Le *trefle d'eau* ou *des marais*, ou *l'oliet*, ou *trefle sauvage jaune*, s'appelle en latin *trifolium palustre*, *menyanthes palustre*, *trifolium majus*, *trifolium aquaticum*, *sivè paludosum trifolium fibrinum Germanorum isopyrum limonium pratense*.

Cette plante qui croît dans les endroits humides à l'abri du soleil, produit sur chacune de ses queues trois petites feuilles rondes en ovale, & élève à la hauteur d'un pied & demi, sa tige qui est chargée depuis le milieu jusqu'à la cime, de certaines petites fleurs blanches qui ressemblent aux jacinthes, & qui ont, comme les *capriers*, certains petits filets qui sont fort agréables à voir & à sentir.

(*a*) Cette plante a quelque chose de singulier dans son accroissement, mais cela ne pouvant intéresser le commerçant, nous nous sommes crus dispensés d'en parler. Si le lecteur en est curieux, il peut voir ce qui est rapporté dans les mémoires de l'académie, tom. 4. pag. 313.

Les premiers trefles sont mêlés souvent, pendant les premieres années, parmi d'autres plantes, soit *avoine*, *soit orge* ou *vesce;* mais ils ne produisent pas alors de semence, ce n'est que pour se fortifier en pied, & ne pas perdre de récolte. *Voyez* en tout cas les plantes d'*avoine*, *orge* ou *vesce* avec lesquels ils se mélangent ordinairement.

La figure générale du trefle ordinaire est planche 11. n° B, celle des autres, planche 12. n° C. & D.

LUZERNE.

La plante de la *luzerne* ou *luizerne*, en latin *medica major*, est de plusieurs sortes; mais elles sont toutes vivaces de la première espèce: elles sont céréales, alimentaires, branchues, parfaites. Cette plante a la racine charnue, longue, ligneuse & mince. Ses tiges s'élèvent à la hauteur de deux pieds, par conséquent plus hautes que celles du sain-foin, dont nous allons parler. Elles sont rondes, droites & rameuses, principalement vers

leurs sommets ; ses feuilles sont rangées trois à trois comme celles du trefle, ses fleurs sont légumineuses, de couleur violette & purpurine, & produisent des semences blanchâtres, qui ont la figure de petits reins.

Ces plantes se sement assez souvent parmi les trefles, on les met aussi dans la première année de leur semence, parmi des *vesces*, de l'*avoine*, de l'*orge* pour ne pas perdre de récolte, & pour faciliter même l'accroissement de cette plante. *Voyez* pour lors *vesce*, *avoine* & *orge*.

La figure commune planche 13. n° A.

SAIN-FOIN.

Cette plante, appellée en latin *onobrichis* ou *medica minor*, ou *onobrichis fructu echinato minor*, & vulgairement *foin de Bourgogne*, est céréale, vivace de la première espèce, rampante, parfaite. Il y en a de plusieurs sortes qui ne différent les unes des autres, que par la petitesse dans toutes les parties, excepté dans les gousses qui sont inégales.

Le premier, appellé *Bourgogne*, a la racine longue, charnue, médiocrement groſſe, noire en-dehors, blanche en-dedans; il croît à hauteur d'une coudée, & jette pluſieurs branches, d'un pied de long, menues, d'un rouge noirâtre, faites comme des joncs, & garnies de feuilles oblongues, étroites, un peu larges vers leur extrêmité, vertes en-deſſus, blanches & velues en-deſſous, naiſſant par paire ſur une côte qui ſe termine par une ſeule feuille pointue, ainſi que les autres; elles ont ordinairement l'odeur de la *rhue*, quand elles commencent à ſortir; mais venant à croître, elles ſentent aſſez ſouvent le bithume. Il a ſes fleurs à papillons, diſpoſées en épis, fort ſerrées & ſortant des aiſſelles des feuilles. Elles ſont légumineuſes, d'une couleur blanche ou violette, & quelquefois jaune: elles ſont ſoutenues chacune d'un calice velu, du milieu duquel s'élève un piſtil, qui dans la ſuite devient une enveloppe qui couvre la graine, faite en manière de petits

teins en forme de celle de lentille. Cette enveloppe a quelquefois une arrête garnie de pointes.

Le second est celui qui est plus petit en toutes ses parties que le précédent, excepté ses gousses qui sont les mêmes.

Le troisième, appellé *sain-foin d'Espagne*, a ses fleurs blanches ou de couleur de feu.

Ces plantes ne rapportant ordinairement rien pendant les premières années, on les seme assez souvent parmi d'autres plantes, appellées *trefles*, *orge*, *avoine*, &c. pour ne point perdre de récolte. *Voyez trefle*, *orge*, *avoine*.

La figure générale de ces plantes est planche 13. n° B.

Esparcet de Dauphiné.

Cette plante, appellée souvent *esparcette* ou *grand sain-foin*, en latin *onobrichis*, *foliis viciæ*, *filiculis echinatis*, *major floribus dilatè rubentibus*, *pellagra*, ou *plante du Piémont*, est une espèce de *sain-foin*, vulgairement appellée *graine* du *Dauphiné* & de *Suisse*: elle est vivace,

de la première eſpèce, céréale, alimentaire, branchue & parfaite; ſa racine, qui eſt pivotante, a trois ou quatre pouces de profondeur & quelquefois plus : l'herbe en eſt aſſez forte, elle croît à la hauteur de deux pieds.

Sa tige porte des fleurs rouges, qui produiſent des gouſſes dans leſquelles ſont les ſemences. Ces gouſſes ont un coloris argenté; mais lorſque la graine eſt mûre par le bas de l'épi (car toutes ne meuriſſent pas à la fois) ces gouſſes, d'argentées qu'elles étoient, deviennent à-peu-près couleur de caffé. La figure de cette plante, qui fournit beaucoup, reſſemble à celle du *ſain-foin.* *Voyez* planche 13. n° B.

La différence ne conſiſte que dans la hauteur de la plante, dans la grandeur & la couleur des feuilles & des fleurs, & fort peu dans le fruit.

FENUGREC.

Le *fenugrec* ou *ſénégré*, en latin *fœnum græcum*

græcum sativum, ou *fænugræcum bucera*, *aigocerás*, est une plante branchue, vivace, de la première espèce, céréale, alimentaire, utile aux manufactures, médecinale, parfaite & de vertu résolutive, qui ressemble au *tresle*; ses racines sont unies & bien fournies, ses tiges s'élèvent jusqu'à un pied, ses branches sont fort menues, & elle en a en quantité; ses feuilles sont dentelées tout autour, & placées par intervalles sur la tige au nombre de trois, portées sur une queue; elles sont d'un verd pâle, & ont un demi-pouce de longueur sur trois ou quatre lignes de largeur; ses fleurs sont légumineuses & pâles, blanches & petites, & de peu d'odeur: elles jettent de petites gousses faites comme des cornes, courbées, longues, déliées, terminées par une pointe, composées de deux cosses vertes; la graine se trouve dans ces cosses: elle est jaunâtre & quadrangulaire, offrant la figure d'un *rhomboïde* (a).

(a) Figure géométrique quadrilatére, dont les côtés

Il s'en trouve de ſauvages qui reſſemblent à celle dont nous venons de parler. Sa figure eſt planche 13. n°. C.

REYGRASS.

Le *reigraſſ*, improprement nommé *faux ſeigle*, *fromental*, en latin *gramen ſecalinum*, *gramen loliaceum anguſtiore folio & ſpica*, *lolium*, *gramen avenaceum elatius juba longa ſplendente*, *gramen ſecalinum maximum majus & minus*; mais qui doit être appellé en françois *fauſſe ivraie*, eſt un genre de chiendent; en latin *gramen lolio ſimile*, & en quelque endroit ſe nomme *pinvin*. Il y en a de deux eſpèces; le premier qui eſt cultivé, ſe nomme alors en latin *gramen lolio ſimile*, *ſpicis muticis*, *radice perenni*, en françois chiendent reſſemblant à l'ivraie ou ivroie; mais il n'a pas de barbe à ſon épi; & le ſecond, qui n'eſt pas cultivé,

---

& les angles ſont inégaux; mais dont les oppoſés ſont égaux.

s'appelle en latin *gramen lolio simile, spicis aristatis, & aliquoties muticis radice perenni*; en françois chiendent ressemblant à l'ivraie, qui a un épi à barbe, & quelquefois n'en a pas. L'une & l'autre sont plantes vivaces de la première espèce, céréales, alimentaires, ressemblantes, comme nous venons de le dire, à l'ivraie, & par sa tige & par son épi; mais cette tige est beaucoup plus fine, elle s'élève souvent jusqu'à la hauteur de quatre à cinq pieds; & son épi est plus étroit, plus long & acculé: il porte une graine légère & farineuse & ressemblante en petit à celle de l'ivraie.

On mêle souvent cette plante parmi différentes sortes de trefles, pour éviter que ces dernières plantes, qui sont de nature à se noircir étant séches, ne se noircissent & ne se fannent pas aussi facilement qu'étant pures.

La figure du reigrass est planche 13, n° D.

FROMENTAL.

Le *fromental*, qu'on peut appeller

fausse avoine, est une plante céréale, vivace, de la première espèce, & alimentaire, en latin *gramen avenaceum.* Elle ressemble à l'avoine ; ses racines n'entrent que fort peu en terre. Sa tige s'élève à six pieds, mais elle est moins grosse que celle de l'avoine ; ses feuilles ne sont pas également aussi larges que celles de cette dernière plante. Les balles qui contiennent les grains, ne sont pas non plus aussi grandes, & les grains aussi forts. Ces grains sont ordinairement de couleur fauve, ou blanchâtre.

On mêle souvent cette plante parmi d'autres de mêmes propriétés, mais plus fortes en pieds ou en racines, afin de pouvoir soutenir celle-ci.

Sa figure est planche 14. n^{o} A.

Faux Seigle ou fausse Paumelle.

Le *faux seigle*, ou la *fausse paumelle*, ou *pamelle*, ou *orge sauvage*, ou *herbes grimpantes des écoliers*, est de deux espèces ; la première est une plante bisan-

nuelle, céréale, alimentaire, en latin *gramen secalinum maximum majus* : elle a sa tige fort élevée ; & l'autre est appellée en latin *secalinum maximum, minus.* C'est celui qui est plante annuelle, aussi céréale, alimentaire, & dont la tige est peu élevée. L'une & l'autre ressemblent au seigle par l'épi ; mais la tige, les feuilles & les grains ressemblent en petit à la paumelle ou orge de la mauvaise espèce.

Sa figure est planche 14. n° B.

Chiendent ou fausse Ivraie *improprement dite.*

Le *chiendent*, *fausse ivraie* improprement dite, & que l'on nomme en latin *gramen loliaceum, augustiore folio & spica*, qu'on devroit appeller *chiendent majestueux*, est de plusieurs espèces ; l'une distinguée en latin *spicis glabris*, l'autre *spicis villosis*, & l'autre *corniculatum*. Les unes & les autres sont des plantes vivaces de la première espèce, trouvées jusqu'à présent dans les bois, leur tige s'é-

lève extrêmement, & les feuilles sont assez larges, ressemblantes à celles de la paumelle ou orge de la mauvaise espèce; les épis sont ou velus ou cornus, ou ne le sont pas, cela dépend de l'espèce. Ils s'étendent infiniment, portant les étuits de la graine de distance en distance par pelotons, où chaque balle de graine est encore distanciée: cette graine ressemble assez à celle du seigle, mais elle est plus petite.

La figure de cette plante est planche 14. n° C.

Il se trouve encore des quantités de chiendent; mais comme on n'a pas encore reconnu leur propriété pour la nourriture des bestiaux, quoique ces animaux les mangent tous les jours parmi les autres herbes, nous ne parlerons de ces plantes qu'à l'article des *chiendents* ci-après, plantes médecinales & autres.

TURNEPS.

Le *turneps* ou *turnip*, vulgairement

appellé *gros navet d'Angleterre*, *rave du Limousin*, en latin, *radix*, *rapum vulgare*, *rapa sativa*, *rotunda radice candida*, ou encore *rave improprement dite* (*a*), est une plante bisannuelle, charnue, pivotante & ronde, céréale, potagère, médecinale, alimentaire, parfaite & de vertu béchique ou pectorale; elle est très-nourrissante; la racine est blanche, tant en-dehors qu'en dedans; elle est très-grosse, car sa circonférence est souvent de vingt-quatre pouces; on en voit assez communément du poids de cinq à six livres & plus; elles sont rondes comme une pomme, & quelquefois comme une *carotte* ou *raifort*, & elles exhalent une petite odeur assez agréable.

On distingue la *ronde* d'avec la *longue*; la ronde est appellée *rave mâle*, & est inférieure à la femelle. La *longue* ou *oblongue* est appellée *femelle*. Elle est beaucoup

(*a*) Nous parlerons des raves proprement dites à l'article des plantes de légumes potagers ci-après.

plus délicate & plus estimée que l'autre. La tige de cette plante est branchue, lisse, assez grosse, & monte à la hauteur d'un pied & demi ou de deux pieds. Ses feuilles sont un peu allongées, oblongues, découpées profondément, velues, rudes & d'un verd foncé; elles se couchent sur terre; les fleurs, qui naissent en abondance aux extrêmités de ses rameaux, sont à quatre feuilles disposées en croix, de couleur jaune; elles sont remplacées par un calice qui pousse un pistile; ce pistile devient une silique, ou cosse composée de deux paneaux, appuyés sur les bords d'une cloison mitoyenne, qui divise ce fruit en deux loges remplies de semence, presque ronde, assez grosse, & de couleur rougeâtre.

Il se trouve encore d'autres *navets*; voyez *navets*, *plantes oléagineuses* & *potagères*.

La figure de ces plantes est planche 14. n.° C. & D.

PANAIS.

Le *panais* est de deux espèces, sçavoir le *panais* appellé *carotte*, en latin, *pastinaca, tenui folia sativa radice lutea, vel alba*; *daneus sativus, radice lutea vel alba*; *pastinaca sativa, sivè carota lutea vel alba*.

Et le *pannis* proprement dit, & appellé encore *pastenade* ou *pastenacle*, en latin, *pastinaca sativa latifolia*; *pastinaca sativa latifolia germanica luteo flore, elaphoboscum sativum*.

Le premier est une plante potagère que nous décrirons parmi les autres. *Voyez panais*, plante *potagère*.

Le second commence à être ensemencé en France, comme en Angleterre & en Allemagne, pour être consommé par les bestiaux; cette plante est charnue, céréale, alimentaire, bisannuelle, pivotante, parfaite, médecinale & de vertu carminative, vulnéraire & apéritive. Elle se divise en deux espèces, en *sauvage* & en *cultivée*; la

premier de ces panais ne différe du dernier, qu'en ce que ses feuilles sont plus petites, & sa racine plus dure, plus ligneuse, moins grosse & moins bonne à manger.

Le panais cultivé dans les prairies artificielles, ainsi que le panais de potages, dont nous n'avons point parlé, a une racine longue & blanche en-dedans comme en-dehors, presque égale en grosseur dans toute sa longueur raboteuse, garnie de filaments, qui sont des espèces de faux rejettons. Au milieu de la racine il y a un nerf dur; sa tige s'élève environ à la hauteur de trois ou quatre pieds; elle est grosse, canelée, roide & rameuse; ses feuilles amples & semblables à celles du frêne, sont oblongues, rangées par paire, d'un goût agréable & d'une couleur verte-brune; ses fleurs sont en ombelles ou en parasol; il est d'un très-bon goût, & son odeur ne paroît point être désagréable; il donne une graine plate, d'un rond un peu oval & comme bordée

& rayée, de couleur de paille un peu brune. Sa figure est planche 15. n° A.

SPERGULE.

La *spergule*, *spergoule*, *spergula dicta major anthilloides alsine tenui folio*, *altera tricophillos*, *sagina spergulæ*, est une espèce de *margeline* : elle est plante annuelle, branchue, céréale, alimentaire, croissant ordinairement en France & dans les bois. On la cultive en Angleterre & en Flandres. Elle s'élève à la hauteur d'un pied ou environ; il part de sa racine plusieurs tiges, dont les unes s'élèvent droit, & les autres s'inclinent de côté & d'autre. Ces tiges sont noueuses, & de chaque nœud sortent plusieurs feuilles verticillées, longues & étroites comme celles du *caille-lait*, dont nous parlerons, mais beaucoup plus molles ; c'est encore des nœuds que partent des rameaux qui se répandent de tous côtés ; le haut des tiges & les jeunes feuilles sont chargées de poils très-fins & doux au toucher.

Les fleurs qui ont environ une ligne de diamètre, viennent au bout des branches, chacune eſt ſupportée par un pédicule qui lui eſt propre : elles ſont formées; 1° d'un calice qui ſubſiſte après la fleur; ce calice eſt découpé en cinq parties qui ſont creuſées en cueilleron & terminées en pointe; 2° de cinq petales blancs, ovales, arrondis, diſpoſés en roſes, attachés aux angles, rentrants du calice par des onglets fort étroits; 3° on apperçoit dans l'intérieur de la fleur dix étamines plus courtes que les pétales, & qui ſout terminées par des ſommets jaunes; 4° dans le centre eſt un piſtile formé d'un ambrion ovale, ſurmonté de cinq ſtiles filamenteux qui s'écartent en forme d'étoilles : ils ſont terminés chacun par de petites ſtigmates. L'ambrion devient un fruit ovale à une ſeule loge, formée de cinq panneaux ou valves. Lorſque le fruit eſt mûr, ces valves s'écartent par la pointe, & les ſemences qui ſont menues & arrondies, ſe répandent.

Cette plante a été reconnue excellente pour la nourriture des bestiaux ; elle est très-hative, & il y a apparence qu'elle sera partie des prairies artificielles. Sa figure est planche 15. n° B.

JONC MARIN.

Il y a plusieurs sortes de *joncs marins*, qui sont tous appellés *lande*, *carex ajonc*, ou *genet épineux de France* ; *dorgne*, *genista epinosa major brevibus aculeis*, *&c.* La différence qui constitue la pluralité des espèces, ne consiste que dans l'arrangement des épines & des fleurs. Le jonc marin en général, est une plante vivace, de la première espèce, branchue, ligamenteuse, parfaite, alimentaire losqu'elle est jeune, & propre au feu lorsqu'elle est vieille. Elle a la tige pleine de rameaux qui s'élèvent à deux, trois & quatre pieds de haut ; elle est dure & boisseuse à proportion de l'âge qu'elle a & du nombre de fois qu'elle a été coupée. Elle porte des fleurs jaunes

le long des branches ; elle est garnie de petites pointes vertes le long de la tige ; ses branches sont placées de distance en distance, & de toutes parts, de façon qu'on ne les peut toucher qu'avec des gants, de crainte d'être piqué. Sa fleur ressemble par la forme à celle de la *féve de Rome*, dont nous avons parlé. Les cosses du jonc marin sont assez longues, & les graines de couleur brune qui s'y trouvent renfermées, ressemblent en petit à celles de la *lentille*.

On connoît encore d'autres joncs, mais qui ne sont pas épineux, nous en parlerons par la suite.

On seme souvent des joncs marins, les premières années, parmi de l'avoine, ou autres petits grains, pour ne pas perdre une récolte. *Voyez* pour lors la plante d'*avoine*, il s'en trouve mêlée parmi elle. Sa figure est planche 15. nº C.

GAMALOTE.

Cette plante alimentaire, vivace de

la seconde espèce, a une tige qui s'élève au-delà de cinq pieds ; elle ressemble à l'orge, excepté qu'elle est plus longue, plus large, plus grosse & plus rude. Sa couleur est d'un verd un peu obscur & vif, elle a le tuyau fort & garni de nœuds à la racine de chaque feuille ; il est de la grosseur de trois lignes de diamètre (a). *Voyez* la de figure la plante *orge*, planche 2. n° C.

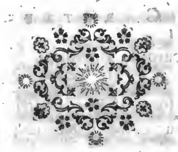
CAROTTES.

Les carottes devroient être rangées dans la classe des prairies artificielles, comme formant une nourriture excellente pour certains bestiaux ; mais comme elles font aussi partie des plantes potagères alimentaires, & qu'on les cultive plus communément dans les potagers que dans les campagnes, nous les pla-

(a) Cette plante forme les prairies artificielles du Pérou, dans le bailliage de Babahoye, corrégiment de Guayaquil.

çons à l'article des plantes potagères. *Voyez carotte, plante potagère.*

Tel est à-peu-près le nombre des plantes connues jusqu'à présent ; qui composent les prairies artificielles. Nous traiterons maintenant des plantes filamenteuses.



ARTICLE

ARTICLE VI.

Des plantes filamenteuses.

PRESQUE toutes les plantes ont quelques proptiétés particulières. Celles appellées *plantes filamenteuses* sont de ce nombre ; les filasses qu'elles nous donnent, forment pour nous un objet d'utilité première, & d'une nécessité, pour ainsi dire, indispensable.

Ces plantes sont :

LE LIN.

Le *lin* est une plante céréale, annuelle, parfaite, de vertu émolliente, adoucissante, médecinale, & propre aux manufactures ; elle s'appelle en latin *linum sativum vulgare cæruleum.* Cette plante est de deux espèces, le *grand lin* & le *tetard.*

Le *grand lin* a la tige simple, haute de deux à trois pieds, plus ou moins, suivant la nature du terrein & l'espèce de sa Grand.

graine ; elle est ronde, déliée, vuide ; elle a peu de rameaux ; ses feuilles sont molles, longuettes, aiguës & triangulaires, oblongues, droites, pointues, placées alternativement le long de leurs tiges, & d'un verd clair ou foncé, selon le sol. Ses fleurs sont belles, bleues, composées chacune de cinq feuilles disposées en œillet, & soutenues dans un calice à plusieurs feuilles ; elles viennent au haut des tiges, au bout de quatre ou cinq petites branches qui naissent à la cime de chaque tuyau ; ses fleurs étant passées, forment de petites têtes rondes comme des petits pois, dans lesquelles sont renfermées dix capsules membraneuses, & dix semences de couleur brune-claire, lisses, presque ovales, plates & pointues d'un côté & rondes de l'autre.

Tetard. Le *tetard* ressemble au grand, à l'exception que sa tige, qui ne s'élève pas aussi haut, est fort branchue, & garnie de beaucoup de têtes qui s'ouvrent &

perdent la graine qu'elles enferment. La figure commune est planche 15, n° D.

Il naît souvent parmi cette plante une autre plante appellée *goutte de lin* ou *cuscute*; cette dernière s'entortillant à l'entour de l'autre, non-seulement l'empêche de croître & l'étouffe, mais s'y lie encore si fortement que la tige en est gâtée, & qu'il n'est plus possible d'en rien retirer. *Voyez* la description de cette plante *cuscute*.

Lin sauvage. Première espèce ou Sibérie.

Il y a deux sortes de lins sauvages, le premier appellé en françois de ce même nom, ou *lin de Sibérie* (*a*), & en latin *linum pratense flosculis exiguis*, *alsine verna glabra flosculis albis*, *vel potius linum minimum*, *linum sylvestre carthaticum*, est une plante vivace, céréale, parfaite, utile aux manufactures, médecinale, de

(*a*) Cette plante est réellement la même que celle qu'on a publié dans les affiches de décembre 1754, de janvier 1755, avoir été trouvée en Sibérie: on en trouve en France dans toutes les prairies, entre autres en Bretagne, ce qui a été rapporté pag 133 des observations de la société de cette province de 1757.

vertu émolliente, adouciſſante & réſolutive; cette plante craint peu le froid; elle reſſemble fort au premier lin, dont nous venons de parler, tant par ſa tige que par la figure de ſes feuilles & de ſes fleurs, & la différence ne conſiſte qu'en ce que le lin de Sibérie a la tige rameuſe (*a*), plus dure, plus ligneuſe, plus filandreuſe que celle du lin commun dont nous avons parlé. Elle monte auſſi plus haut que celle de l'autre, ſes feuilles ſont plus étroites, plus longues, d'un verd foncé, & ont une odeur (*b*) qui leur eſt particulière. Cette plante fleurit à pluſieurs repriſes, elle porte à la fois les capſules de graines qu'ont donné les premières fleurs, & des capſules qui ont différents degrés de maturité; elle ſe charge enfin de fleurs qui ſont de couleur d'or. Ses graines ont aſſez de reſſemblance avec celles de

(*a*) On compte quelquefois vingt à trente tiges ſur une même racine.

(*b*) Cette odeur approche beaucoup de celle du *bleüet* ou *barbeaux*, qui croît dans les bleds.

l'autre lin, mais sa filasse est bien inférieure en qualité. *Voyez* sa figure planche 16. n° A.

Seconde espèce ou linaires.

Le second est appellé *linaire*, en latin, *linaria vulgaris lutea flore majore*, *linaria prior*, & *osyris major*, &c. est aussi une plante vivace, céréale, de vertu émolliente, elle croît dans les prairies & dans les mazures; il y en a de plusieurs espèces, mais la différence est très-petite entre elles. Ces plantes, en général, sont médecinales, & peuvent servir dans les manufactures; elles poussent plusieurs tiges à la hauteur d'environ un pied & demi, rondes, menues, revêtues de beaucoup de feuilles, oblongues, étroites, semblables à celles du lin ou de l'*esula*, dont nous parlerons; leurs fleurs sont jaunes, fermées en-dedans par un muffle à deux mâchoires, découpées en quelques parties. Lorsque la fleur est passée, il paroît une coque presque ronde ou ovale, partagée en deux loges, qui sont remplies de quelques semences pla-

tes & comme bordées d'une aîle fort déliée dans quelques eſpèces, & rondes ou anguleuſes dans quelques autres. La figure eſt planche 16. n° B.

HERBES DE SOYES.

L'herbe de ſoye eſt une plante vivace, céréale, parfaite, propre à être manufacturée; il y en a de trois ſortes: la première qui eſt l'herbe de ſoye du *Pérou* ou *de Popayan*; la ſeconde, également appellée, *herbe de ſoye*, mais *de Virginie*; & la troiſième herbe *de ſoye de l'Orient*, ou herbe *à fil des Indes Orientales*, ou *herbe lâche*.

Première eſpèce ou Pérou.

L'herbe de ſoye du *Pérou* eſt une eſpèce d'aloës, PITT, (nous parlerons des autres ci-après) elle a la racine pleine de nœuds, les feuilles ſont comme la lame d'une épée, de l'épaiſſeur de la main dans le milieu près de la racine; plus minces vers les bords & vers le haut où elles ſe terminent en pointe; les racines de cette plante portent des tiges qui produiſent

des semences. Sa figure est planche 16. n° C.

L'herbe de soye de *Virginie* est une espèce de chanvre, mais nous n'en avons pu encore trouver la description (*a*). Seconde espece ou Virginie.

La troisième, appellée *soye d'Orient*, est une plante qui a des feuilles armées d'un aiguillon comme celles de l'artichaut ; la gousse dans laquelle se trouve le fruit, ressemble à celle du cotonnier. Le fruit ressemble aussi par la figure & par la couleur à un péroquet ; il contient une matière extrêmement blanche, déliée & assez lustrée. Sa figure est planche 16. n° D. Troisiéme espece ou soye de l'Orient.

ABACA.

L'abaca ou lin des *Philippines* ou des isles Manilles, ou encore autrement appellé l'*arida*, le *musa*, le *plantain Espagnol*, le *bananier*, *plane*, *platane* ou

(*a*) Notre correspondant de Londres doit nous la faire passer incessamment, & nous en rendrons compte dans notre corps général d'observations.

figuier improprement dit (a), est une plante vivace de la seconde espèce, parfaite, céréale, plutôt qu'un arbre; il y en a de deux espèces, la blanche & la grise; mais la blanche est la meilleure & la plus estimée.

Abaca, blanc & gris. L'une & l'autre de ces plantes ont la racine grasse, bulbeuse, ronde, massive, d'un blanc tirant sur la couleur de chair; la tige s'élève insensiblement chaque année, & pousse des feuilles de distance en distance, qui offrent, avant leur développement, la figure d'un rouleau; plusieurs feuilles se trouvent placées les unes sur les autres, de manière que les extérieures servent d'enveloppe à celles qui sont posées dessous.

La hauteur de la tige est pour l'ordinaire de douze à quinze pieds; quand elle a pris toute sa croissance, l'arrangement des feuilles change de forme, elles

(a) Nous allons parler encore d'un figuier improprement dit.

ne servent plus qu'à grossir la plante, & elles s'éloignent entierement du centre, auquel elles ne tiennent plus que par une queue d'un pouce ou environ de diamètre, ronde d'un côté & plate de l'autre, avec un petit creux ou canal dans le milieu. Cette queue a plus d'un pied de long, elle sert de nervure à toute la feuille, qui a sept à huit pieds de longueur, & quinze à dix-huit pouces de large. Les fibres qui soutiennent le reste de la feuille partent toutes de cette nervure, & n'en sont distinguées que parce qu'elles sont plus fortes & tant soit peu plus grosses. La feuille en elle-même est épaisse comme un bon parchemin, le dedans est d'un beau verd, le dehors est plus pâle & paroît comme argenté. Comme ces feuilles sont très-délicates & très-grandes, le vent les coupe souvent le long des fibres, ce qui fait qu'elles paroissent ordinairement comme des lanières ou des éguillettes vertes, attachées le long d'une branche. L'abaca a pris

toute sa croissance à neuf mois, & a pour lors neuf à dix pouces de diamètre : il est toujours très-tendre à couper & fort aqueux.

De son centre il pousse à neuf mois un jet ou tige d'un pouce & demi de diamètre, & de trois à quatre pieds de long, qui se couvre presque par-tout de petits boutons d'un jaune tirant sur le verd. Le bout de cette tige s'élargit & forme un gros bouton comme une espèce de cœur de six à sept pouces de longueur, sur trois pouces de diamètre dans sa plus grande grosseur. Il est composé de plusieurs pellicules couchées les unes sur les autres comme celles d'un oignon ; la dernière est rouge : il est outre cela couvert d'une enveloppe de couleur gris de lin, assez forte & épaisse, qui s'ouvre & se partage en quatre pour laisser paroître le bouton.

Lorsque cette ouverture est faite, il succéde aux petits boutons, dont la tige est garnie, des fruits qui la font pencher

vers la terre par leur pesanteur. Ces fruits ne meurissent que quatre mois après que la tige s'est couverte de boutons.

Ces fruits sont au nombre de cinquante bananes environ, selon la bonté du terrein, ce qui fait la charge d'un homme. Tous les boutons ne portent pas du fruit, la plûpart tombent ; ils sont attachés seulement quatre ou cinq ensemble, autour de la tige, car autrement elle se romproit par le poids ; & comme ces fruits tiennent à une espèce d'excroissance, ou de nœud qui s'est fait sur la tige par l'union de plusieurs boutons, ils représentent une main qu'on appelle ordinairement *patte de bananier.*

Le fruit ou la banane a un pouce ou environ de diamètre, & dix à douze pouces de long. Elle n'est pas ronde, mais plutôt comme un exagone dont les angles seroient émoussés & les côtés un peu convexes. Les bouts se terminent en pointes exagones un peu courbes. La peau, qui est lisse & verte avant que le fruit ait

atteint toute sa perfection & sa maturité, jaunit lorsqu'il est mûr. Elle a environ deux lignes d'épaisseur, elle est forte & souple comme une peau de chamois, & elle renferme une substance jaunâtre, de la consistance d'un fromage bien gras. On n'y voit aucune graine, mais seulement quelques fibres assez grosses qui semblent représenter une espèce de crucifix mal formé, quand le fruit est coupé transversalement.

Le tronc ou la tige de la plante est ce qui porte le fil dont on fait les étoffes.

Sa figure est planche 16. n° E.

Musqué. Il s'en trouve encore un autre qui se nomme bananier *musqué*; la différence ne consiste que dans le fruit.

Ces bananes sont beaucoup plus courtes que les précédentes, & plus déliées; elles ne passent guères six à sept pouces de longueur sur huit à dix lignes de diamètre. Leur peau est aussi plus mince, & leur chair, qui est incomparablement

plus délicate, a une petite odeur de musc très-agréable.

Il s'en trouve encore d'autres espèces : la première, qui est sauvage, appellée vulgairement *nipis ;* la seconde, qui est le *dominicos ;* & la troisième qui est le *guineos.* Sauvage.

Leur figure sera présentée à-peu-près planche 17. n° A. car elles ne différent que par la couleur de leur écorce, & par la grosseur & la longueur du fruit.

FIGUIER DES INDES.

Le figuier des Indes (*a*), ou *figuier improprement dit*, ne différe du bananier, dont nous venons de parler, que par la grandeur, le goût, la qualité, quoique l'arbre ou plutôt la plante soit la même; car il est très-aisé de s'y tromper. Le fruit de cette plante n'a guères plus de six à sept pouces de longueur sur douze à quinze lignes de diamètre. Il est plus

(*a*) Nous parlerons des figuiers parmi les arbres.

rond & plus petit que la banane, mais la grosseur est compensée par le nombre, & souvent un figuier porte jusqu'à quatre-vingt & quatre-vingt-dix figues. La chair en est plus blanchâtre & plus délicate que celle des bananes, mais elle est pâteuse & a moins de saveur. Sa tige est ce qui sert pour la filature.

Sa figure est planche 17. n° B.

BALISIER.

Le *balisier* des isles Antilles, de l'Amérique, on le bananier stérile, est une plante vivace de la seconde espèce, céréale, imparfaite; on s'en sert dans les manufactures & dans la médecine; il est en tout semblable au bananier dont nous venons de parler, quant à sa racine, son tronc ou sa tige & la manière dont il pousse, mais sa feuille est bien plus forte & résiste mieux au vent; car elle est beaucoup plus large & plus épaisse. Ses fleurs, qui sont au nombre de trois ou quatre dans le commencement, sont ver-

tes avec un peu de jaune sur les bords, qui se change enfin en un rouge très-vif. Elles ne ressemblent pas mal à ces flammes qu'on met sur des vases pour servir d'amortissement sur des frontons ou sur des colonnes, sur-tout dans des appareils lugubres; elles sont composées de cinq ou six vases en manière de cornets écrasés, attachés des deux côtés de la tige qui s'emboîtent, environ un tiers de leur hauteur, l'un dans l'autre, & qui se terminent en une pointe partagée en trois langues; cette fleur toute entière a près d'un pied de hauteur, six à sept pouces dans sa plus grande largeur, & deux pouces & demi d'épaisseur. On trouve, dans le fond des cornets, de petites graines presque rondes, d'un très-beau rouge avec une petite tache noire à une des extrêmités. Ces graines sont comme attachées par de petits filaments. Les côtes des cornets ont quatre à cinq lignes d'épaisseur dans le fond, & environ deux dans le haut. Ces fleurs se conservent

plus de quinze jours sans se flétrir, étant coupées; elles ne produisent point de fruit; d'ailleurs on ne reconnoît point encore à ce fruit aucune utilité.

C'est aussi le tronc de cette plante qui sert à faire de la *filasse*, &c.

Sa figure est celle du bananier. *Voyez* planche 16. n° E. mais son fruit est différent. *Voyez* la planche 17. n° C.

ALOÉ OU ALOÈS.

L'*aloës*, vulgairement appellé *jonbarbe de mer*, est une plante vivace de la première espèce, médecinale, alimentaire. On en fait usage dans les manufactures, & elle est de vertu succulente & purgative. Il s'en trouve une prodigieuse quantité de sortes (*a*). Les unes croissent dans les terres voisines de la mer, & les autres à l'entour des villages des pays chauds, où elles forment une espèce de haie;

(*a*) Bradley en a distingué des soixante sortes dans les jardins des plantes d'Amsterdam, & il y en a assurément davantage.

mais

mais soit que ce soit la même plante qui se fasse simplement distinguer par quelque variété dans la grandeur, les épines, la couleur & la forme de ses fleurs ou feuilles, soit qu'il y ait des différences réelles, on n'en a jusqu'à présent reconnu que de trois natures spécifiques.

Le premier, appellé en latin *aloë vulgaris officinarum ; aloë diescoridis ; aloë vulgaris sivè semper vivum marinum ; caragnata Brasiliensibus ; aloë vera vulgaris*, ou *aloë succotin*, *succothin*, ou *lucide*, *ciccotrin*, ou de *l'isle de Soccotora* sur la mer Rouge, ou *aloë de Sicile.*

Le second aloë *succotrina angustifolia spinosa, flore purpureo ; aloë Indiæ orientalis serrata sivè succotrina vera floribus phæniceis ; aloë succotrina ; aloë Americana ananæ folio floribus suavè rubentibus*, ou aloë *épathique*, ou *apatique*, ou aloë de *Catalogne*, ou *citrin.*

Et le troisième *aloë caballina ; aloë guincensis caballina, vulgari similis, sed tota maculata ; aloë Affricana humilis foliis*

ex albo & viridi variegatis, est l'*aloë perroquet*, ou l'*aloë caballin* des Hollandois (*a*).

Le premier, qui est l'*aloë commun*, a sa racine longue en forme de pivot oblique, garni par intervalle de quelques fibres chevelues, & plein de suc blanchâtre en dehors. Cette tige se charge à son collet de plusieurs feuilles disposées en rond, fort épaisses & comme triangulaires à leur baze. Les plus longues ont environ un pied & demi. Elles s'embrassent par leur pied & sont charnues, d'un verd gai ou cendré, ou verd de mer, qui pâlit par la suite. Elles sont terminées en pointes, remplies de nœuds comme le roseau, d'où partent de petits rejettons, & elles sont garnies sur leurs bords de petits picquants, ou épines courbées, crochues, noirâtres, dont les pointes regardent le haut des feuilles. D'entre ces feuilles s'élève une tige branchue, verdâtre, haute

(*a*) C'est des feuilles de cet aloë dont on tire une espèce de soye rougeâtre, avec laquelle on fait des étoffes dans l'Inde.

de deux à trois pieds, garnie de plusieurs feuilles jaunes ramassées en épics à étamines, & à sommets de même couleur, qui forment des tuyaux découpés profondément en six parties. Le pistil de ces fleurs devient un fruit oblong, de forme cylindrique, divisé en trois loges, qui contiennent des semences noires ou blanches, à demi-rondes, & extrêmement légères (*a*).

La seconde plante différe de la première, non-seulement par la qualité du suc qu'on en exprime, c'est ce dont nous parlerons article *suc*. Mais encore, 1° par les pointes qui regardent le bas des feuilles, au lieu d'en regarder le haut. 2° Par les feuilles mêmes qui sont souvent longues de cinq à six pieds, & par la tige qui est très-haute, verdâtre, branchue

(*a*) On prétendoit que l'aloë d'Amérique produisoit un bruit étonnant lorsqu'elle fleurissoit; cependant en 1663 & 1664 elle a fleuri au jardin du roi, à Paris, & encore dans la serre de M. Pajot d'Ons-en-Bray, à Bercy près Paris en 1748, où nous étions, & on ne s'est apperçu d'aucun bruit.

& garnie de quelques petites feuilles.

La troisième, qui est celle appellée, comme nous l'avons dit, *perroquet*, est presque aussi la même chose que les premières dont nous venons de parler, comme on le va voir.

Cette plante est basse, vivace, & pousse au collet de ses racines quelques feuilles, longues de huit pouces au plus, fort épaisses, charnues, triangulaires, terminées en pointes rudes sur leurs bords, appliquées les unes sur les autres, & panachées d'un verd de perroquet, d'un blanc qui jaunit un peu en se passant. D'entre ses feuilles s'élève une tige ronde tachée, longue d'un pied & demi au plus. Elle est garnie à son extrêmité de quelques fleurs couleur de ponceau, longues d'un pouce, & découpées profondément en six parties.

Il se trouve encore un arbre de ce nom; *voyez aloë* dans l'article des arbres.

Les différentes figures de ces plantes sont planches 18. nº A. nº B. nº C.

HERBES DE BENGALE.

L'*herbe de Bengale*, ou *plante de Bengale*, en Portugais *herva*, est une plante dont on fait usage dans les manufactures. Elle a une tige épaisse d'un doigt, du bout de laquelle sort un gros bouton en forme de houppe, qui produit une *filasse* ou *fil*.

Sa figure est planche 17. n° D.

HOUETTE.

L'*houette*, ou l'*ouatte*, ou *coton d'Egypte* (*a*), est une plante qui se nomme en latin *apocynum Ægyptiacum floribus umbellatis* ou *spicatis*, &c. *asclepyas* improprement dite (*b*), ou *apocinum Syriacum apocynum*; *cynocrampe*; *apocin*, ou *choux de chien*; la *soyeuse*; *cynanchon*;

(*a*) Ce coton est différent de celui que produisent les vers a soye & les cotoniers, & cette ouatte est différente encore de celle que produit l'arbre Indien *puncy-pondy*, dont nous parlerons par la suite.

(*b*) Nous parlerons ailleurs de l'asclepias proprement dite, qui est le *dompte-venin*.

cynomeron; mort aux chiens & autres animaux. Il y en a quantité d'eſpèces, mais toutes peuvent ſe réduire à deux différentes.

Première eſpèce. La première eſpèce, qui eſt la meilleure, a les feuilles aſſez larges, longues & arrondies par le bout; ſes fleurs ſortent en bouquets qui forment une manière d'ombelle ou paraſol; & elles ont leurs feuilles renverſées comme celle du *martagon*, dont nous parlerons. Ce ſont des cloches renverſées & rabattues en-dehors, découpées en cinq parties. Les gouſſes ou fruits à deux étuis, ſemblables à une gaine, qui ſuccédent à ces fleurs, renferment des ſemences, & cette ouatte, ou filets longs, doux au toucher, d'un blanc argenté & luiſant. Cette ſemence eſt petite, ronde, plate, tirant ſur le gris-brun, & garnie d'une aigrette. La figure de la plante eſt planche 18. nº D.

Seconde eſpèce. La ſeconde a les fleurs également en cloches, mais découpées plus ou moins

profondément en quelques parties ; le fruit qu'elles portent, a la forme d'une graine très-longue & fine par le bout, & garnie aussi d'une aigrette. Celle-ci est inférieure à l'autre pour l'ouatte qu'elle produit. Sa figure est planche 19. n° A (*a*).

CHANVRE.

Le *chanvre* qui est, après le lin, une plante des plus recherchées pour son utilité dans les manufactures, est annuelle, céréale, alimentaire, médecinale, de vertu hépatique & splénique. Elle se nomme en latin *cannabis*, *sativa mas & fœmina*; *cannabis major*; *cannabium* : en Italien *cannabe* : en Allemand *hause* : en Anglois *hemp* : en Dannois *hamp* : en Hollandois *kenep* ou *kemp*, & en Indien *caire*. Il y en a de deux espèces, l'une qui se

(*a*) On connoît encore les plantes de *pervenche* & de *dompte venin*, ou *asclepias proprement dite*, qui pourroient produire des filets d'ouatte, & qui pourroient être aussi utiles que les précédentes ; mais on n'en a encore fait aucune expérience. Nous parlerons de ces plantes par la suite.

cultive, vulgairement appellée *chanvre domestique*, & l'autre *sauvage*.

Première espèce ou domestique.

Le chanvre cultivé a la racine longue d'un demi-pied, fort chevelue, blanchâtre, ligneuse, fibreuse, épaisse d'un demi-pouce au plus à son collet, d'où part une tige quarrée, velue, rude au toucher, droite, creuse, ligneuse & tendre, couverte d'une écorce verdâtre & filamenteuse. Cette tige est rarement branchue, si ce n'est à son extrêmité, elle est haute ordinairement de trois à quatre pieds. Dans les bonnes terres elle devient plus grande. Elle est chargée de feuilles coupées en quatre ou cinq segments, longs de deux à trois pouces, sur un demi-pouce de largeur, disposées en main ouverte, rude, d'un verd brun ou foncé, relevé de quelques veines sur la surface, dentelées à leurs bords, d'une odeur forte, désagréable & qui entête, ressemblant assez, par la forme, à celles du frêne. Ses fleurs naissent sur des pieds séparés de ceux qui portent les semences. Elles sont

disposées en manière de grappes, & opposées en manière de croix de S. André. Chaque fleur est panachée en bas, & composée de cinq étamines jaunâtres, entourées de cinq feuilles longues de deux à trois lignes, sur moins d'une ligne de largeur, purpurines en-dehors & blanches en-dedans. Ces fleurs ne sont suivies d'aucun fruit; ce n'est que sur les individus femelles, appellées *mâles* improprement, qu'on trouve les fruits qui naissent par paquets le long des tiges. Ce fruit est terminé par un pistil fourchu, lorsqu'il n'est qu'embrion, & il est enveloppé d'une membrane qui le garantit jusqu'à ce qu'il ait acquis sa maturité: pour lors il est arrondi, un peu comprimé, lisse, délié & composé d'une coque grisâtre, qui renferme une semence ovale, platte, lisse & tenue, de couleur grise tirant sur le bleu, en forme de cœur & pointue d'un côté.

Parmi ce chanvre on en trouve de deux genres, l'un appellé mâle, en Anglois *karte-hemp*: en Allemand *sommer-hauf*,

qui devroit être, au contraire, appellé *femelle*, comme le penſe fort juſtement M. *Marcandier*, & l'autre femelle, en Anglois *fimble-hemp*, & en Allemand *fimmel*, qui devroit être appellé *mâle*. Le mâle donc improprement dit, eſt celui dont la tige produit de la graine ſans fleurir, de la pouſſière, & une plus grande quantité de branches & de feuilles plus noires & plus grandes que celles de la femelle, ſortants cinq à cinq, ou ſix à ſix d'une ſeule queue, & cette femelle ne produit que des feuilles & des fleurs, mais des fleurs ſans graines. Elle a les tiges plus minces. Elle eſt preſque ſans branches, & eſt la plus eſtimée.

La tige femelle ſe diſtingue encore de l'autre, en ce qu'elle ſe cueille quelque-temps avant le chanvre dont nous venons de parler; car elle dépériroit ſi on la laiſſoit plus long-temps. Elle eſt auſſi plus haute d'un demi-pied : le mâle ſe cueille quelque-temps après.

Le chanvre, & ſur-tout le mâle, ſe

rouille & se pourrit souvent dans l'eau, plutôt que de rouir ou égir lorsqu'on l'y dépose dans les temps les moins froids, c'est à quoi le marchand qui fait commerce de chanvre en nature, (c'est-à-dire, lorsqu'il ne sera point dépouillé de sa filasse & de sa semence) doit faire attention; & il le reconnoîtra facilement, si le peu de filasse qu'il pourra tirer de la tige est noire & courte, ou si elle ne se tire pas de la longueur de la tige.

Si on trouve du chanvre domestique de deux espèces, on en trouve aussi de deux sortes spécifiques, qui ne diffèrent point par la graine, mais par la tige.

Le premier est le gros, & l'autre le commun; le gros est ce chanvre que nous avons décrit, mais dont la tige est plus grosse, plus forte, plus haute, & plus garnie : il est le plus estimé. Gros.

Et le commun est tout le contraire de ce que nous venons de dire. Commun.

Le chanvre sauvage est aussi une plante céréale, alimentaire, &c. comme la pre- Seconde espèce ou sauvage.

mière, à l'exception qu'elle croît naturellement vers les bords des marais. La racine & les tiges ressemblent à celles de la *guimauve*, dont nous parlerons, excepté qu'elles sont plus petites, plus noires, plus rudes & hautes d'une coudée, ou pied & demi; les feuilles & la graine ressemblent au chanvre ordinaire dont nous avons parlé ci-devant; mais ses feuilles sont plus rudes & plus noires. Les figures de ces plantes sont planches 19. n° B. & n° C.

ORTIE.

Il se trouve plusieurs espèces d'*orties*; mais parmi ces plantes il s'en trouve une, vulgairement appellée en latin *urtica urens maxima*, ou *vulgaris major sive sylvestris asperior*; *urtica urens altera*: en François *ortie commune*, *grande ortie*, ou *ortie de la grande espèce* (*a*).

(*a*) Nous ne parlerons ici que de celles-ci, comme étant la seule reconnue filamenteuse, nous réservant de parler, par la suite des autres.

On se sert dans les manufactures, de cette plante d'ortie commune, qui est céréale, vivace de la première espèce, médecinale & de vertu vulnéraire, astringente & apéritive. Sa racine pousse des tiges à la hauteur de trois pieds quarrés, garnies de feuilles opposées deux à deux, larges à leur base, finissant peu-à-peu en pointe, dentelées à leurs bords, armées de poils fort piquants, & dont la piquure cause une extrême douleur. Ses fleurs sont à plusieurs étamines, soutenues par un calice à quatre feuilles. Elles produisent des semences ovales & applatties. *Voyez* les autres plantes d'orties pour en connoître la différence.

On connoît deux genres d'orties, le premier, le mâle, & l'autre, la femelle. Le mâle est celui qui porte des semences comme le mâle du chanvre dont nous avons parlé, & l'autre, la femelle, qui n'en porte pas. Elle fleurit, voilà tout: cependant la femelle est toujours la meilleure.

La figure est planche 19. n° D.

Nous avons rassemblé ici presque toutes les plantes filamenteuses spécifiques, les plus connues jusqu'à présent : passons maintenant aux oléagineuses.

ARTICLE VII.

Des plantes oléagineuses.

L'OBSCURITÉ causée par l'absence du soleil ayant mis les premiers hommes dans la nécessité de suppléer par l'art, à la lumière que cet astre nous donne, ils reconnurent que le feu qui en tient lieu au moyen de son inflammabilité, avoit besoin d'aliments pour devenir lumineux, ou pour continuer à être un principe de clarté.

Le hazard les servit vraisemblablement, ils durent à une rencontre fortuite l'occasion de faire des combinaisons & de chercher dans le jus exprimé de différentes graines & plantes, cet aliment nécessaire à l'entretien de la lumière artifi-

cielle. D'autres besoins leur firent remarquer l'onctuosité des *huiles* & leurs autres qualités, & donnèrent lieu aux différentes adaptations de la découverte.

Les plantes propres à fournir ce suc appellé *huile*, ont reçu, par analogie, le nom de plantes *oléagineuses*.

Si l'on entend par le mot d'*huile* ce qu'entendent les chymistes, non-seulement il n'y a guères de plantes qui ne puissent être regardées comme oléagineuses, mais il n'y a même point de corps auxquels cette qualification ne convienne. Aussi prévenons nous que notre dessein est de ne parler, quant à présent, que des plantes dont la graine, la feuille ou la fleur donnent par expression un jus propre à faire de l'huile, proprement ou vulgairement dite.

Les plantes oléagineuses sont la

NAVETTE.

La navette ordinaire, en latin *napus arvensis*, est une plante annuelle, cé-

réale, parfaite, qui ſert dans les manufactures, alimentaire, reſſemblant beaucoup à celle du *colſat* dont nous parlerons; il y en a de pluſieurs ſortes, mais on n'en diſtingue que deux.

Première eſpéce ou rabette. La première appellée *rabette*, eſt un chou ſauvage, verd & montant, dont les feuilles ſont déchiquetées (*a*). Sa tige vient aſſez haute & fleurit jaune ou blanchâtre comme le *chou* ordinaire. Ses fleurs ſont odoriférantes, & portent de la graine de pluſieurs couleurs, circonſtance qui conſtitue différantes eſpèces. La graine de la rabette eſt noire, plus menue & moins nourrie que celle du colſat.

Seconde eſpèce ou navette de France. La ſeconde, appellée *petite navette* ou *navette de France*, eſt une plante pareille à celle dont nous venons de parler; elle n'en différe qu'en ce que ſa graine, qui tire un peu ſur le violet, eſt plus petite, plus douce, & moins amère que celle de la première & du colſat.

(*a*) Nous parlerons des autres choux parmi les légumes.

La

La figure commune de ces deux plantes est planche 20. n° A.

COLSAT.

La plante de *colsat* ou *colzat* : en latin *brassica agrestis*, est encore un chou sauvage peu différent de la navette ; cette plante est annuelle, céréale, alimentaire & parfaite : on en fait usage dans les manufactures ; elle ne pomme point, c'est-à-dire, que sa tige est montante, rameuse, graineuse & ligneuse : elle s'élève souvent à la hauteur de quatre ou cinq pieds ; ses feuilles sont peu larges & ressemblent à celles du chou montant de potager. Elle fleurit jaune & l'odeur en est quelquefois insupportable par sa violence. Ses fleurs produisent des cosses comme celles du chou, (dont nous parlerons à l'article des plantes potagères) dans lesquelles il se trouve une semence ronde de diverses couleurs, suivant que la tige est plus ou moins mûre, & qu'elle a été plus ou moins attaquée des vers dans la racine.

Cette graine eſt différente de celle qui produit la navette : elle eſt plus groſſe & mieux nourrie. La figure du colſat eſt planche 20. n° B.

CAMOMILLE.

La camomille : en latin *anthemis*, eſt de pluſieurs ſortes ; mais il ne s'agit ici que de celle dont on fait ordinairement de l'huile ou de la commune (*a*).

Cette plante, qui ſe nomme encore en latin *camæmelum vulgare*, *leucanthemum* ou *amarum* ; *chamælum parthenii tertia ſpecies*, & en François *camamine*, eſt une plante annuelle, céréale, utile aux manufactures, parfaite, médecinale, de vertu carminative & laxative. Elle a ſes racines fibreuſes ; ſa tige & ſes branches ſont velues, minces & ſouples, chargées de quantité de feuilles découpées, très-menues. A la cime des tiges & des branches, viennent des fleurs aſſez grandes,

(*a*) Nous parlerons des autres dans la ſuite.

radiées & attachées par de longues queues. Le disque du milieu de ces fleurs est un assemblage de petits tuyaux de couleur jaunâtre, qui vont en élargissant vers le le haut. La couronne ou le tour est composé de feuilles blanches & oblongues. Cette plante porte des semences.

Sa figure est planche 20. n° C.

ALPISTE.

L'alpiste est assez souvent appellée en Flandres *millet*, dans les autres pays *alpiste* ou *alpice* de *Canarie*, *graine* de *Provence*, de *Flandres*, de *Normandie*, d'*Aubervillers* lès-Paris, & en latin *phalaris*. Cette plante est annuelle, parfaite, alimentaire & pivotante; elle a quantité de racines fort minces, & jette beaucoup de petites tiges semblables à celles de l'*espeautre* ou *épeautre* dont nous avons parlé (*a*). Ces tiges sont souvent d'une hauteur de deux ou trois pieds, minces, douces &

(*a*) *Voyez* la classe des plantes alimentaires.

distribuées par nœuds. Ses épis portent des graines qui sont de couleur *isabelle*, ou d'un *blanc rougeâtre*. Elles sont un peu plus menues que les graines du *millet* proprement dit ; mais elles sont moitié plus longues, plattes, ovales, lisses & luisantes. Ces graines sont terminées en pointe par les deux extrêmités.

Sa figure est planche 20. nº D.

PAVOT.

La plante de pavot est annuelle, alimentaire, branchue, parfaite, médecinale, utile aux manufactures, & de vertu assoupissante & anodine. Il y en a de bien des espèces, & toutes ne différent que par les fleurs & la grosseur des têtes ; on réduit communément les pavots à deux sortes spécifiques.

Le premier, *cultivé* ou *domestique*, & l'autre, *sauvage*.

Domestique. Parmi ceux cultivés, on en distingue encore deux espèces.

La première, appellée en latin *papayer*

hortense, *semine albo*; *papaver album sativum*: en François *pavot blanc*, soit simple, soit double, panaché ou autrement.

La seconde, appellée en latin *papaver hortense nigro semine*; *papaver nigrum sativum*; en François *pavot noir*, soit également simple, soit double, panaché ou autrement.

Le pavot blanc est celui qui se nomme vulgairement *œillet*, pavot sauvage d'Hollande, pavot de Strasbourg, de Laon. C'est une plante qui pousse une tige à la hauteur de trois ou quatre pieds, accompagnée de feuilles longues, larges, dentelées, crêpées & blanchâtres. Au sommet de ses tiges naissent de grandes fleurs, composées de quatre feuilles disposées en roses blanches, ou tirant sur le purpurin. Quand elles sont passées il leur succéde une tête ou coque oblongue, grosse comme un œuf de poule, qui contient dans sa cavité beaucoup de petites semences rondes & blanches.

Première espèce. Des pavots domestiques.

Seconde espèce. Des pavots domestiques.

Le pavot noir, appellé ordinairement *pavot*, est une plante dont la forme est la même que celle du blanc qui vient d'être décrit, & il n'en différe que par la semence qui est de couleur noire.

Sauvage.

Il nous reste à parler des *pavots sauvages* ou *communs* : ils sont, comme les premiers, de plusieurs espèces.

Premiere espéce. Des pavots sauvages.

La première, plus connue sous le nom de *coquelicot* ou *pavot rouge*, en latin *papaver erraticum majus ; papaver erraticum rubrum campestræ ; rhæas sivè caduco flore puniceo*, est une plante annuelle, alimentaire, &c. comme les autres ; mais de vertu béchique ou pectorale : elle croît parmi les grains ; elle pousse des tiges à la hauteur d'un pied & demi, solides & rameuses. Ses feuilles sont découpées comme celles du *senneçon*, dont nous parlerons : elles sont velues & d'un verd noirâtre. Ses fleurs sont composées de quatre feuilles, larges, minces, d'un gros rouge foncé. Elles sont suivies par des têtes ou coques de la grosseur d'une noi-

sette. Cette coque renferme des semences rondes & de couleur noire.

La seconde est le *pavot cornu*, dont il y a trois espèces qui ne diffèrent que par la fleur. Le pavot cornu se nomme en latin *papaver corniculum majus*, *corniculatum luteum*; *corniculatum luteum*; *glaucium flore luteo*: c'est une plante bisannuelle, rampante, médecinale, de vertu diurétique, vulnéraire, déterfive & apéritive. Sa racine est grosse, longue, noirâtre, empreinte, ainsi que toute la plante, d'un suc jaune, amer & de mauvaise odeur. Les feuilles qui sortent immédiatement de sa racine sont velues, longues, larges, dentelées en leurs bords, découpées profondément & couchées par terre. Sa tige, qui ne s'élève que la seconde année, est accompagnée de feuilles plus petites & moins découpées que celles d'en bas. Ses fleurs sont grandes, disposées en croix, de couleur jaune, rouge, ou violette, suivant les espèces. Ses semences sont contenues dans une silique ou cosse longue

Seconde espèce: Des pavots sauvages.

comme le petit doigt, grêlée & rude au toucher. Ses semences sont presque rondes & fort noires.

Troisiéme espéce. Des pavots sauvages. La troisième espèce est le *pavot épineux*, autrement appellé *argemone*. Nous en parlerons en abrégé parmi les plantes médecinales. *Voyez argemone*, plante médecinale.

La figure des deux pavots est, planche 21. n° A. & n° B.

SESAME.

Le sesame, vulgairement appellé *jugeoline* ou *sempsem*, en latin *sesamum*, est une plante annuelle, parfaite, médecinale, utile aux manufactures, qui ressemble par la tige à celle du *millet* dont nous avons parlé; mais elle est plus grosse & plus haute. Sa racine est blanche, ses feuilles sont rouges, ses fleurs sont vertes, & produisent, comme le pavot, des petits boutons, dans lesquels il y a une graine blanche, pareille à celle du pavot blanc dont nous avons parlé.

Sa figure est planche 21. n° C.

LIN.

Cette plante a été décrite parmi celles filamenteuses. *Voyez* ci-devant *lin*, plante filamenteuse, page 111.

CHANVRE.

Le chanvre a pareillement été décrit. *Voyez* ci-devant *chanvre*, page 133.

SANVE.

La sanve, en latin *rapistrum*, est le sénevé sauvage : nous en parlerons à l'article des *sénevés*, plantes *épicières* ci-après.

Voilà quelles sont les plantes oléagineuses reconnues spécifiques jusqu'à présent : nous allons parler des plantes de teinture & de peinture.



ARTICLE VIII.

Plantes de peinture & de teinture.

LA teinture & la peinture sont deux arts auxquels l'industrie humaine s'est beaucoup attachée, & dans tous les temps. La nature présentoit sans cesse aux premiers hommes un tableau charmant de différentes couleurs. Ils ne purent les contempler sans être tentés d'essayer de les imiter. Ils s'appliquerent donc à en rechercher les moyens, & à faire servir la copie de cette variété admirable de couleurs, dont ils avoient le modèle sous les yeux, à la propreté de leurs vêtements, à l'embellissement de leurs demeures, & à la représentation des objets qui leur plaisoient davantage & dont ils vouloient conserver le souvenir.

Pour atteindre à l'imitation de la nature dans la beauté des couleurs qu'elle leur offroit, la voie la plus sûre parut à ces premiers hommes celle de chercher

le principe de ces couleurs dans les différents corps multipliés autour d'eux. Parmi ces corps, les plantes comme plus à leur portée, & plus aisées à se les procurer, furent sans doute les premiers avec lesquels on fit des essais, & c'est ainsi que successivement on a découvert un grand nombre de végétaux propres à la teinture, ou à fournir des couleurs pour les peintres.

Ces plantes sont le

SAFFRAN.

On connoît plusieurs espèces de saffran. Le premier, appellé en latin *crocus sativus verus automnalis*, est une plante bulbeuse, céréale, vivace de la première espèce, médecinale, de vertu hystérique, alimentaire, parfaite & utile dans les manufactures.

Le second est appellé *certame*, *cartame*, *saffran bâtard* ou d'*Allemagne*, *graine à perroquet*, *saffran-bourg*, *saffranum* ou *carthame*, *cartane* ou *crocus saracenicus*,

ſemen cartamini , *carthamus officinarum.* C'eſt une plante médecinale & de vertu purgative.

Le troiſième eſt le *ſaffran ſauvage.*

Le quatrième eſt appellé *terra merita* ou *concomme* ou *eurcuma* ; *ſaffran* improprement dit, *curacina*, *curaema*, *ſouchet des Indes*, de *Malabar*, de *Babylone*, de *l'iſle S. Laurent*, de *Madagaſcar. Curcuma radice longâ*, *cyperi genus ex Indiâ*; *curcuma ſivè terra merita* ; *officinis radice croceâ*; *crocus Indicsu Arabicus*; *curcuma officinis noſtris* ; *radix curcuma di*[illegible] *curcuma pharmacopæorum* : en Portugais *ſaffran ditierra*, en Indien *haleli*. Cette plante eſt vivace, médecinale, parfaite, de vertu antiſcorbutique, & utile dans les manufactures.

Le cinquième, enfin, eſt appellé *ſaffranum*, *ſaffranon* ou *ſaffran bâtard*, (*d'une autre eſpèce que le précédent qui porte le même nom* (*a*),) *ſaffran du Levant*, d'*Alexandrie ou du Nil.*

(*a*) *Voyez* le ſaffran ſeconde eſpèce.

Le ſaffran de la première ſorte, appellé *ſaffran*, eſt une plante vivace de la première eſpèce. On en diſtingue pluſieurs, que l'on réduit à quatre. 1° Le ſaffran à fleur marquettée de jaune & de noir. 2° Le ſaffran jaune de Hollande. 3° Le ſaffran pourpre, hâtif & tardif. 4° Le ſaffran blanc : toute la différence de ces quatre eſpèces de ſaffrans ne conſiſtent preſque que dans les différents noms qu'on leur donne ; car ils ſont tous plantes bulbeuſes. Leurs oignons ſont gros comme une aveline, charnus, barbus dans leur partie inférieure, ſurmontés d'un autre oignon plus petit, & le tout revêtu de pluſieurs cartilages jauniſſants comme le *glayeul* ou *iris*, plante dont nous parlerons. Ils produiſent pluſieurs feuilles longues, étroites, épaiſſes, douces au toucher & cannelées. Il s'élève entre elles, une tige baſſe, appellée *flèche* ou *attente*, qui ſoutient une fleur bleue, mêlée de rouge & de purpurin. Au milieu de cette fleur, il naît une eſpèce de houpe par-

Première eſpèce de ſaffran.

tagée en trois cordons découpés en crête de coq, d'une belle couleur rouge & d'une odeur agréable. Quelques jours après que celle-ci eſt cueillie, il en vient encore une autre ſemblable; de ces fleurs ſortent des feuilles qui ſont vertes pendant tout l'hyver. Elles ſe ſéchent & diſparoiſſent au printemps ſuivant. La ſemence de cette plante eſt preſque ronde.

Sa figure eſt planche 21. n° D.

Seconde eſpéce ou cartame. La ſeconde eſpèce, appellée *cartame* ou *graine à perroquet*, a la racine longue, grêlée & fort chevelue. Sa tige eſt de deux pieds de haut; ſes têtes ſont de la groſſeur d'une olive, hériſſonnées, épineuſes, longuettes & écaillées avec des feuilles au-deſſous, qui s'ouvrent en forme d'étoile. Ses feuilles ſont longues, rudes, piquantes, vertes & échiquettées tout au tour. Ses fleurs, ſemblables à celles du ſaffran dont nous venons de parler, produiſent une graine blanche, anguleuſe, liſſe, dure, un peu plus groſſe qu'un grain d'orge, renfermant une moëlle

blanche. Cette graine diffère de la semence du *melon* & de la *callebasse*, en ce que celles de ces dernières plantes est ronde par un bout & pointue par l'autre, & en ce qu'elle n'est jamais si blanche que celle du cartame.

Sa figure est planche 22. n° A.

Troisiéme espéce ou sauvage.

Le saffran sauvage, ou celui de la troisième espèce, est une plante médecinale, épineuse, semblable à celle du saffran bâtard dont nous venons de parler; mais ses feuilles sont plus longues à la cime des tiges: elle produit cependant de pareilles graines. *Voyez la figure du précédent saffran.*

Le quatrième, appellé *terra merita*, & encore par plusieurs, comme celui de la seconde espèce dont nous avons parlé, *curcuma* ou *souchet d'Inde*, de *Malabar*, de *Babylonne*, est une plante dont la racine est semblable à celle de la *gentiamme* dont nous parlerons; elle est de couleur jaune en-dedans & en-dehors, dure & comme pétrifiée, ressemblante en quel-

que façon, par la figure & par la groſſeur, au *gingembre*; ſes fleurs ſont ſemblables à celles de l'*ellébore blanc*; elles ſont larges, longues & vertes. Sa fleur eſt d'une très-belle couleur de pourpre, & vient en manière d'épi : ſa graine ſe trouve dans un fruit dont l'étui eſt hériſſonné de même que celui du châtaigner.

Voyez ſa figure planche 22. n° [illegible]

Et le cinquième eſt appellé *ſaffranum* ou *ſaffran bâtard*, qui différe, comme on le va voir, du ſaffran de la ſeconde eſpèce, appellée également *ſaffran bâtard*, *graine à perroquet*, &c. C'eſt une plante annuelle & utile aux manufactures. Sa feuille eſt à-peu-près comme celle de l'*amandier*: Sa tige porte des fleurs rouges & jaunes, reſſemblantes à celles de la *cartame* : elles produiſent de gros boutons, dans leſquels ſe trouvent des graines blanches de la groſſeur du bled.

Sa figure planche 22. n° C.

PASTEL.

PASTEL.

Le pastel est de deux sortes. Le premier domestique, & le second sauvage.

Le domestique se divise encore en deux espèces, l'un est arbrisseau & l'autre plante. C'est de la plante dont nous parlerons ici (*a*).

Le pastel domestique est une plante céréale, utile aux manufactures & parfaite; elle se distingue encore 1° en *pastel de France*, de l'*Auragais*, de l'*Albigeois* ou des *pays étrangers*; 2° en *pastel de isles de Guatimalo*, ou *indigo*, ou *anil*, ou *nil*; 3° en *pastel-bourg*, ou *bourdaigne*, ou *pastel bâtard*; & 4° en *vouede* ou *pastel de Normandie*.

Le *pastel véritable*, est celui de France, qui est vulgairement appellé improprement *guerde* ou *guede*, & proprement en latin *isatis foliis radicalibus crenatis*, *caulinis integerrimis ponè acutis*, *sti-* Pastel de France ou véritable.

(*a*) *Voyez* au chapitre des arbrisseaux de teinture au *pastel*.

liculis oblongis ; glastum : en Italien *guado*, en Anglois *woad.* C'est une plante vivace de la première espèce, médecinale, de vertu résolutive & utile dans les manufactures. Sa racine produit plusieurs tiges hautes de trois pieds, grosses comme le petit doigt, rondes, roides, lisses, roussâtres : elles sont chargées de beaucoup de rameaux d'où sortent des feuilles. Ces feuilles sont oblongues, ressemblantes au *plantain*, mais non pas d'un verd aussi foncé quoiqu'elles le soient un peu, puisqu'elles tirent sur le noir : elles sont aussi plus grosses que celles du plantain : elles sont lisses & unies, longues d'environ un pied & larges de six pouces. Ses fleurs sont à quatre feuilles jaunes disposées en croix, attachées à des pédicules menus. Après la chûte de ces fleurs, il en naît de petites, applaties sur les bords, de couleur noirâtre, contenant deux semences oblongues, de couleur violette.

Sa figure est planche 22. n° D.

Pastel ou indigo. Le pastel des Indes ou *indigo*, est l'*anil* ;

on le nomme mal-à-propos *inde* & *indigo*. On en verra la raison à l'article des *teintures*. *Voyez indigo*.

Il y a plusieurs sortes de ces plantes ; mais on peut les comprendre sous deux espèces, la *franche* & la *bâtarde* ou *sauvage*. Elles ne diffèrent l'une de l'autre que par la hauteur des tiges ; elles sont toutes les deux vivaces de la première espèce, céréales, parfaites & utiles aux manufactures. Elles sont médecinales, de vertu déterſive & vulnéraire ; elles ont la racine fibreuse. La première a la tige de deux pieds & demi de haut, & l'autre de six ou huit pieds (*a*). Les feuilles des deux plantes sont petites & rondes, ressemblantes à celles du *buis*, & de couleur d'un verd naissant, tirant un peu sur le brun. Quand elles approchent de maturité, c'est-à-dire, lorsqu'elles se cassent, leurs fleurs qui sont rougeâtres, semblables à cel-

(*a*) Ce pastel est plus estimé aujourd'hui, parce que ses racines & ses feuilles ne sont point sujettes à être percées par les vers & autres insectes, autant que celles de l'autre appellée *indigo franc*.

les du *pois*, produisent des gousses longues & recourbées en faucilles ; ces gousses renferment une petite semence de couleur olive, semblable à celle de raves dont nous parlerons.

Sa figure est planche 23. n° A.

Pastel-bourg. Le *pastel-bourg* ressemble au pastel ordinaire ; il n'en différe que parce qu'il a la feuille velue & la graine jaune, ce qui le rend d'une qualité inférieure (*a*).

Sa figure est donc approchant la même que celle planche 22. n° D.

Pastel ou vouede. La *vouede* ou *voide*, est une plante ressemblante au pastel, on pourroit même l'appeller *petit pastel*; mais elle a sa tige plus foible. Sa feuille se mûrit difficilement, & n'est pas en si grande quantité que celles du pastel de Languedoc ou de France.

Sa figure est donc à-peu-près celle planche 22. n° D.

Pastel sauvage. Il ne nous reste plus à parler que du

(*a*) Nous en dirons les raisons à l'article de ses produits.

pastel sauvage, en latin *isatis sylvestris, vel angusti folia*; *isatis sivè glastrum spontaneum.* C'est une plante céréale, annuelle, parfaite, médecinale, & de vertu résolutive; sa vertu ne différe en aucune façon de celle cultivée ou domestique dont nous venons de parler. Elle a les feuilles plus grandes & fort semblables à celles de la *laitue*; mais leur couleur n'est pas aussi jaune que celle des feuilles de cette dernière plante.

La figure planche 22. n° D. peut encore indiquer celle-ci.

GAUDE.

Cette plante est vulgairement appellée *herbe à jaunir*, en latin *luteola; glastrum; reseda*; elle est de deux sortes; l'une & l'autre sont vivaces de la première espèce, céréales, parfaites & utiles aux manufactures.

La première, qui est celle cultivée & qui est la meilleure, a la racine peu profonde, ordinairement grosse comme le petit doigt, & quelquefois de la grosseur Domestique.

du pouce; elle eſt ſimple, ligneuſe, blanche, garnie d'un très-petit nombre de fibres. Elle pouſſe des feuilles oblongues, étroites, liſſes, entières & ſans échancrures; quelquefois elles ſont un peu friſées & douces au toucher, d'un verd gai & courbées ſur terre en rond. Il s'élève entre ces feuilles une tige à la hauteur de trois à quatre pieds. Elle eſt branchue, rameuſe & garnie de feuilles plus petites que celles du pied de la plante. Leur longueur diminue à meſure qu'elles approchent du haut. Cette tige eſt ronde, dure, liſſe, verdâtre. Les fleurs qui naiſſent aux ſommités ſont petites, vineuſes & compoſées chacune de trois pétales inégaux. Elles ſont diſpoſées en épis longs, en forme d'un grand œillet ſimple & d'une belle couleur jaune-verdâtre. Elles ſont ſuivies d'un fruit égalemunt verdâtre, renfermé dans une capſule preſque ronde, terminée par trois pointes & arrondie. Cette capſule renferme des ſemences menues, aſſez rondes & noirâtres.

Sa figure est planche 23. n° B.

La seconde, qui est la sauvage ou celle qui vient sans culture, est de trois espèces. Sauvage.

La première est appellée en latin *reseda foliis simplicibus lanceolatis integris ; luteola herba salicis folio ;* la seconde, *reseda omnibus trifidis, inferioribus laciniatis ; seda vulgaris ;* & la troisième, *reseda foliis simplicibus oblongis integris ; sesamoïdes flore albo, foliis canescentibus :* elles sont de même forme que la précédente, & elles n'en diffèrent que par la vertu & les propriétés qui sont inférieures.

La figure commune de ces gaudes est donc planche 23 n° B.

SARETTE.

La *sarette* ou *sariette improprement dite* (*a*), ou *plante à jaunir légerement*, s'appelle en latin *serratula foliis pinnati fidis lacinia terminatrici maxima*. C'est une plante

(*a*) Nous parlerons ci-après de la vraie *sariette*.

céréale, utile aux manufactures & parfaite ; elle eſt une eſpèce de *jacée* ou *centaurée*. Elle a la fleur en bouquets à fleuron évaſé par le haut, découpée en lanieres, portée chacune ſur un embrion & ſoutenue par un calice. Ce calice eſt composé de pluſieurs feuilles poſées par écailles ; mais il n'eſt pas épineux. Lorſque la fleur eſt paſſée, l'embrion devient une ſemence chargée d'une aigrette. Cette plante eſt ſauvage, & il y a apparence que celle que l'on cultiveroit ſeroit meilleure ; elle ne différe du *chardon* que par ſes têtes qui ne ſont pas épineuſes, & du *circium* que par ſes feuilles qui n'ont pas de piquants. Il y a bien des autres eſpèces de *jacées* ; nous en parlerons par la ſuite.

Sa figure eſt planche 23. n° C.

ORISEL.

L'oriſel, aſſez communément appellé *oriſet*, *ſeret*, *ſereque*, *ſereth*, *petit genet*, autrement encore *geneſtrolle*, ou

plante de Canarie, *de Provence*, *herbe à jaunir*, *herbe de pâturage :* c'est un arbrisseau. *Voyez genestrolle*, arbrisseau (*a*).

GARANCE.

La garance est de deux sortes.

La première, qui est la domestique ou la cultivée est de diverses espèces; mais toutes peuvent se reconnoître à la description suivante. Cette plante est vivace de la première espèce, céréale, utile aux manufactures, parfaite & alimentaire; elle s'appelle en latin *tinctorum sativa rubia major*; *rubia sylvestris Monspessulana major; rubia foliis senis*, autrement en Languedocien *rapaman*, & dans d'autres pays, *bois d'Arménie*, de *Georgie*, de *Tresflis; chat*, improprement dit, *dumas*, *lizari fouoy*, *chiocboya*, *ekme*, *hazala*, *tyssa-voyauna:* elle est médecinale, d'une Domestique.

(*a*) Nous parlons ici de cette plante, parce que beaucoup de personnes croyent qu'elle est plante non ligneuse; cet arbrisseau est aussi différent de l'*orseille* dont nous parlerons bientôt.

vertu apéritive & diurétique. Sa racine eſt menue, de la groſſeur dupetit doigt, rampante, tortueuſe, caſſante, longue, rouge étant nouvelle & rouſſe étant vieille. L'écorce eſt de pareille couleur, mais tirant un tant ſoit peu ſur le jaune, la moëlle de cette racine eſt couleur d'orange. Ses tiges ſont ſarmenteuſes, noueuſes, longues ou hautes d'environ quatre pieds, rudes, quadrangulaires : elles ſont ſemblables à celles du *gatteron* ou *gatterot*, ou du *grenadier* dont nous parlerons, quoique plus grandes & plus rudes au toucher. Ses feuilles arrangées à l'entour des tiges, nœuds par nœuds, & par certains intervalles, ſont diſpoſées en croix de Bourgogne ou en manière d'étoiles, & le verd en eſt obſcur. Les fleurs qui ſortent de leurs aiſſelles par épics, ont quatre feuilles diſpoſées également en croix. Le piſtil qui s'élève du milieu du calice, devient, lorſque la fleur eſt paſſée, un fruit coupé en languettes, applatties ſur les bords. Ce fruit

produit une graine ou deux bayes noires attachées ensemble & pleines de suc. La maturité de cette plante s'apperçoit lorsque ses feuilles jaunissent vers l'automne.

Sa figure est planche 23. n° D.

La seconde, qui est la *sauvage* ou petite *garance*, appellée encore *alisson; garance en balles; garance pipe; chat*, proprement dit; & en latin *alissum* (*a*); *rubia minor*, est aussi de plusieurs espèces, qui, en général, ne différent de la domestique que par l'infériorité de la propriété & de la vertu. Sauvage.

Sa figure est par conséquent la même que celle précédente. *Voyez* planche 23. n° D.

GATTERON (*b*).

Le *gatteron* ou *gatterot*, ou *gouteron*, ou *rieble*, ou *gratteron*, sont de quatre

(*a*) Il se trouve encore différentes espèces d'*alissum* dont nous parlerons.

(*b*) M. Guettard, docteur en médecine de la faculté de Paris, a démontré, dans son mémoire présenté à l'académie (en 1747), que les racines de cette plante, ainsi

espèces, quoiqu'il y en ait encore une autre appellée *asperula* ; mais nous n'en parlerons qu'au rang des plantes médecinales.

La première espèce, appellée en latin *apparine vulgaris semine lævi ; apparine aspera tappago quorumdam.*

La seconde, *apparine foliis lineari lanceolatis acuminatis, rigidis corollis, fructu majoribus ; apparine palustris minor Parisiensis, flore albo.*

La troisième, *apparine foliis lanceolatis acuminatis scaberrimis, corrollis fructu minoribus.*

Et la quatrième, *apparine vulgaris semine minori.*

Ces quatre plantes qui, jusqu'à présent n'ont pas encore été cultivées, ont très-peu de différence dans leur forme ; toutes sont céréales, vivaces de la première es-

---

que de la suivante, avoient également la vertu de rougir les os & de teindre en rouge, comme celles de la plante de garance dont nous venons de parler : ce qui est avancé par ce médecin est étayé d'expériences.

pèce, médecinales, de vertu apéritive & diurétique; elles sont parfaites & utiles aux manufactures. Leur racine est très-courte, menue & fibreuse; elles poussent plusieurs tiges quarrées, rudes au toucher, déliées, foibles, branchues, longues de trois ou quatre pieds, genouillées, pliantes & grimpantes. Leurs feuilles longuettes, étroites, rudes, velues & au nombre de sept, sont disposées autour des nœuds des tiges en forme d'*étoiles* comme celles de la garance dont nous venons de parler. Elles sont terminées par une petite épine. Ses fleurs sont blanches ou purpurines, découpées chacune en quatre parties. Elles naissent des nœuds, vers l'extrêmité des rameaux, portées sur de longs pédicules grêlés. Elles sont très-petites, d'une seule piece & en cloche ouverte. Leur calice est aussi partagé en quatre parties. Lorsqu'elles sont passées, elles portent un fruit rond, sec, dur, cartilagineux, épineux & couvert d'une écorce mince & noirâtre. Il se trou-

ve dans ce fruit deux graines attachées enſemble, qui ſont preſque ſphériques, un peu creuſes vers le milieu, couvertes d'une peau noire, ſéche & remplies d'une pulpe blanche.

Ces plantes ont la propriété de s'attacher aux habits des paſſants, & de s'accrocher aux plantes voiſines.

Leur figure commune eſt planche 24. nº A.

CAILLE-LAIT (*a*).

La plante de *caille-lait* eſt de pluſieurs eſpèces; mais on les réduit à quatre principales.

La première *caille-lait à fleur blanche* ou *petit muguet* (*b*); *galion*; *garance* improprement dite; *racine de couleur:* en Indien, *raye de chaye:* en latin *gallium floribus pluribus acutis*, *caule flaccido*, *ramis patentiſſimis*; *gallium album vulga-*

(*a*) *Voyez* la note à l'article de la plante de *gatteron*.
(*b*) Nous parlerons ailleurs du *muguet ordinaire*.

re, vel verum ; mollugo montana augusti folia ; gallium album latifolium.

La seconde *caille-lait blanc* à quatre feuilles ; *gallium foliis quaternis obverse ovatis, inæqualibus caulibus diffusis ; cruciata palustris alba.*

La troisième *caille-lait à fleur jaune* ou *petite garance* ; *gallium foliis plurimis linearibus ramis brevibus floriferis ; gallium luteum.*

Et la quatrième *caille-lait à fleur jaune à quatre feuilles ; gallium foliis quaternis, floribus in aliis confertis ; cruciata hirsuta.*

Les unes & les autres de ces plantes sont céréales, médecinales, parfaites, alimentaires, utiles aux manufactures & de vertu céphalique & aromatique.

Les caille-laits ne différent presque point l'un de l'autre par la forme de la plante ; la distinction que l'on pourroit en faire ne pourroit être que par les singularités des feuilles, par ses branches, la couleur & l'odeur de ses fleurs.

Par les feuilles, en ce que certaines

ſont à quatre & à une feuille, dont les deux premières ſont un peu plus larges, plus courtes & d'un verd gai : par ſes branches, en ce qu'elles les répandent çà & là : & enfin par la couleur de leurs fleurs, en ce qu'elles ſont plus ou moins blanches tirant ſur le jaune ou d'un jaune foncé, & qu'elles ſont d'une odeur plus ou moins foible.

Cela étant, les caille-laits ſont des plantes dont les racines n'ont ni côtes ni bulbes ; leurs tiges ſont menues, rondes & nouées. Il ſort ordinairement de chacun de leurs nœuds, neuf feuilles étroites, liſſes, c'eſt-à-dire, ni velues, ni cotonneuſes, diſpoſées en rayons cinq ou ſix feuilles enſemble, & même davantage. Ses fleurs ſont nombreuſes, jaunes ou blanches, ainſi que nous l'avons déjà obſervé. Elles ſont ramaſſées à la cime des tiges en forme d'épics ou grappes de raiſin. Chaque fleur eſt d'une ſeule pièce, ouverte & découpée en quatre parties en forme de cloche. Lorſqu'elles ſont flétries, il

il leur succéde à chacune deux graines séches jointes ensemble.

La figure commune de ces plantes est planche 24. n° B.

CORIS.

La *coris* ou *koris* (*a*), est de plusieurs espèces; mais il n'y a que celle à fleur bleue de Montpellier, qui puisse être regardée comme *plante de teinture :* c'est de celle-là dont nous parlerons ici, nous réservant de traiter des autres à un autre endroit.

La *coris bleue* de Montpellier est donc une plante céréale, vivace de la première espéce, utile aux manufactures & parfaite; elle a la racine grosse, longue & de couleur rouge; elle jette plusieurs branches assez dures, droites & rondes de la hauteur de six ou huit pouces. Elles sont un peu larges & garnies de beaucoup de feuilles qui ressemblent assez à celles de la

(*a*) C'est cette plante que nous avons promis de décrire, page 51 ci-devant.

bruyere. Ces feuilles sont arrangées dans le même ordre. A la cime des branches, il vient des fleurs purpurées ou tirant sur le bleu, qui sont fort belles. Lorsqu'elles sont passées, il naît une graine.

Sa figure est planche 24. n° C.

ORCANETTE.

La plante d'*orcanette* ou *orchanette*, ou *buclose sauvage* : en latin *anchusa*, est une plante vivace de la première espèce, céréale, parfaite, utile aux manufactures, médecinale, de vertu astringente & détersive. Elle a la racine couleur de rouge foncé au-dehors & blanche en-dedans. Elle est longue, partagée en différentes branches. Ses feuilles, qui sont vertes, ressemblent à la *buclose* (*a*), avec cette différence qu'elles sont pointues, velues & picotées de noir. Sa tige est semée de petites feuilles. Parmi celles du sommet, il s'en trouve deux ou trois blanches &

(*a*) Nous en parlerons bientôt.

des fleurs par bouquets. Les feuilles de ces fleurs sont disposées en forme d'étoiles & d'un bleu mourant.

Il y a encore en Italie une autre orcanette, qui est meilleure que la première, mais elle n'est pas en usage.

Cette dernière plante diffère de celle dont nous venons de parler, en ce que sa racine est grosse & grande en forme d'un amas de feuilles longues & larges, tortillées ensemble comme le tabac en andouille. Elle a aussi différentes couleurs. La principale est d'un rouge fort obscur, qui est suivi par intervalles d'un très-beau violet. Au haut de la tige paroît une espèce de moisissure blanche & bleuâtre, qui est comme sa fleur; au milieu de sa racine, il s'y trouve un cœur qui est une petite écorce mince, longue comme la *canelle*, d'un très-beau rouge par-dessus, & blanche en-dedans.

La figure de la première seulement est planche 24. n° D.

TOURNESOL.

Le *tournesol* ou *heliotrophium triococeum*, ou *héliotrope* (*a*), ou la *maurelle*, ou le *ricionoïdes*, est une plante prétendue médecinale, mais céréale, parfaite & utile aux manufactures. Sa racine blanche & ronde, est ordinairement assez droite. Elle pousse une tige également ronde, qui se divise en plusieurs branches. Ses feuilles sont d'un verd pâle, & presque cendrées. Ses fleurs sont jaunes & renfermées dans des petits boutons qui forment une espèce de grappe. Elles sont de deux sortes; les unes stériles, c'est-à-dire, qui séchent à mesure que la grappe croît, & les autres fécondes, c'est-à-dire, qui produisent du fruit.

Sa figure est planche 25. n° A.

GRANDE PINPERNELLE.

La *grande pinpernelle*, ou *pimpernelle*,

(*a*) Il y a encore d'autres *héliotropes* ou *soleils* dont nous parlerons.

ou *pimpenelle*, *cochenille sylvestre* improprement dite : en latin *pimpinella sanguisarba major hirsuta & levis ; sideritis secunda vel sissiteris* (*a*), est une plante céréale, vivace de la première espèce, parfaite, alimentaire, utile aux manufactures, médecinale, de vertu apéritive & vulnéraire. Sa racine est longue, menue, divisée en plusieurs branches, entre lesquelles on trouve des grains rouges appellés comme la plante, *cochenille sylvestre*, mais qui sont des insectes. Ses tiges sont de la hauteur d'un pied ou d'un pied & demi, rouges & rameuses. Ses feuilles sont petites, presque rondes, dentelées en leurs bords, vertes par-dessus, bleuâtres par-dessous, & rangées par paires sur une côte grêlée, rougeâtre & velue. Au sommet des tiges naissent des têtes rondes, garnies de petites fleurs qui sont des rosettes à quatre quartiers, & purpurines par-dehors ; du milieu de ces fleurs il

(*a*) Nous parlerons de la petite pinpernelle à son article.

s'élève une touffe d'étamines, tantôt jaunes & tantôt purpurines. Son fruit est à quatre angles, de couleur cendrée, & il renferme une ou deux semences.

Sa figure est planche 25. n° B.

ALCANA.

L'*alcana*, appellée en latin *ligustrum Egyptiacum* : en langue Egyptienne *hna*, *hanna* : en François *cyprus*, *troësne d'Egypte* (*a*), est une plante vivace de la première espèce, céréale, parfaite, utile aux manufactures, médecinale, de vertu propre à adoucir les nerfs. Elle est fort odorante, & les feuilles de cette plante, dont nous ne pouvons avoir la description, servent pour la teinture.

VERGE D'OR.

Cette plante est de deux sortes (*b*). La première est appellée en latin *virga aurea*

(*a*) Nous parlerons par la suite de celui qui se trouve en France.

(*b*) Nous parlerons par la suite de celle de *Virginie* & du *Mexique*.

pratensis, ou *verge d'or des prés*, & la seconde; *virga aurea canadiensis* ou *verge d'or du Canada*. Elles sont plantes annuelles, céréales, vivaces de la seconde espèce & utiles aux manufactures. Elles sont médecinales de vertu vulnéraires, apéritives, chaudes, dessicatives, déterfives, astringentes, tithrontiptiques & diurétiques.

Comme les différentes *verges d'or* ne diffèrent entre elles que par la grandeur & la largeur des feuilles, on peut les réduire à deux sortes spécifiques, qui ont les mêmes propriétés. La première, appellée en latin *virga aurea vulgaris, latifolia & augusti folia minus serrata*; & la seconde, *virga aurea, sive solidago sarracenica latifolia serrata, vel margine crenato*; *virga arnoldi villanovani*. Ces plantes ont les feuilles longues & d'un verd brun. Les tiges sont hautes de trois pieds ou environ. Elles sont droites à leur sommet, & le long des tiges elles poussent des fleurs disposées en épis. Ces fleurs sont radiées, & d'une couleur jaune dorée.

La *verge d'or du Canada*, qui est aussi vivace de la seconde espèce, ne différe de celles que nous venons de décrire, que par les panicules de ses fleurs qui sont beaucoup plus longs & plus larges, & par ses tiges qui s'élèvent beaucoup plus haut que celles des premières.

La figure commune est planche 25. n° C.

SOUDE.

La *soude* ou *kali*; comme c'est une plante qui croît au bord de la mer, nous la décrirons parmi les aquatiques. *Voyez soude, plante aquatique.*

MALHERBE.

La *malherbe* ou *mauvaise herbe*, est une plante de Provence qui a une mauvaise odeur & extrêmement forte. Elle est vivace de la seconde espèce, céréale & utile dans les manufactures. Elle y sert pour la teinture jaune ou fauve. Voilà tout ce que nous avons pu sçavoir de cette plante jusqu'à présent (*a*).

(*a*) Une personne de Provence qui veut bien concourir

Nopal.

Le *nopal* est cette plante sur laquelle se nourrit la *cochenille*. Elle est vulgairement appellée *lopal*, *nopalera*, *nopalli*, *opuntia*, *opuntias*, *raquette*, *cardasse*, *poirier piquant*, & encore improprement *figuier d'Inde*, *figuier d'enfer*, *tuna* (a): en latin on la nomme *opuntia major, spinosa fructu sanguineo; opuntia maxima, folio oblongo rotundo majore spinulis obtusis, mollibus & innocentibus obsito, flore sanguineo rubris variegato; tuna nutior, flore sanguineo, cochenilli-fera dilleni horti elthamensis*; & encore en langue Négre, *not-chez nopalli, seu nopal, nochez tli.*

Il y en a de deux sortes, la *cultivée* ou la domestique, & la *sauvage* ou la non cultivée. Ces deux plantes sont vivaces de la première espèce., céréales, utiles

avec nous à perfectionner notre ouvrage, nous en a promis la description, nous la placerons dans notre corps général d'observations.

(a) Nous parlerons dans la suite de la *tuna* proprement dite.

aux manufactures & médecinales, de vertu rafraîchissante; elles différent cependant l'une de l'autre, en ce que la dernière a beaucoup plus de piquants. La cochenille qui se nourrit sur la première, produit une couleur plus vive & plus éclatante. Il en faut une moindre quantité pour teindre; mais cette couleur ne vaut pas l'autre. Elle n'est pas aussi solide que celle de la cochenille, qui se nourrit sur la sauvage.

Ces plantes ont plusieurs branches ou tiges, & chaque branche n'est qu'un rang de feuilles mises en file comme les grains de chapelets. Elles s'élèvent jusqu'à la hauteur de cinq à six pieds. Chaque feuille est platte & très-épaisse. Son contour est ovale. Elle a la forme d'une raquette ou palette de sept à huit pouces de longueur sur trois ou quatre de largeur, & neuf à dix lignes d'épaisseur. Chaque feuille naît de celle qui la précéde. Elle y tient par son extrêmité inférieure, & c'est de son sommité que naît la feuille qui la suit.

Elle a la peau ou pelure verte, mince & lissée. La chair est blanchâtre & souple, de la consistance d'une rave un peu flétrie. Les bouts de ses feuilles sont tous chargés de petits bouquets d'épines droites, courtes, fortes, pointues & de couleur noire. Ses deux surfaces en présentent aussi; mais les bouquets sont bien plus gros, & les épines plus longues & plus fortes. Ils sont éloignés les uns des autres d'un pouce, & posés en quinconce très-régulièrement. Chaque bouquet est composé de sept, neuf ou onze épines. Celles qui approchent du centre sont longues d'un pouce ou environ; la longueur des autres diminue à mesure qu'elles s'en éloignent. Elles sont toutes extraordinairement fortes, roides & pointues.

Lorsque les tiges ont deux ou trois pieds de hauteur, leurs feuilles ou pattes produisent un fruit à leur extrêmité. Sa figure approche beaucoup plus de celle d'une *figue* que d'une *poire* ou *pomme*. Il est verd & dur quand il commence à paroître, &

il change de couleur à meſure qu'il croît. Il rougit peu-à-peu, & devient enfin d'une couleur de feu vive & éclatante lorſqu'il eſt tout-à-fait mûr. Il tient à ſa tige par le bout le plus petit, & préſente le plus gros, élevé en ligne droite. C'eſt dans le point de ſa maturité qu'il ſort de ſon centre un bouton compoſé de cinq feuilles. En s'épanouiſſant, cette fleur forme une eſpèce de tulipe de couleur orangée ou rouge pâle. Deux ou trois jours après qu'elle eſt écloſe, cette feuille ſe renverſe ſur le fruit, & tombe au bout de quelque temps; alors le fruit que l'on appelle *tuna*, du nom de la plante, s'ouvre comme une *grenade*, ou une *figue* qu'on a laiſſé trop long-temps ſur l'arbre. Ce fruit eſt rempli de petites graines ou pepins de couleur rouge incarnat. Ces graines ſont enveloppées dans une matière épaiſſe comme de la gelée & du plus beau rouge. Ce fruit eſt chargé de beaucoup de petites houpes d'épines très-fines & preſque imperceptibles.

Sa figure commune est planche 25. n° D.

PIED DE LION (*a*).

Cette plante est de deux sortes; mais nous n'allons parler ici que de celle à la racine de laquelle se trouve adhérent le *coccus tinctorius Polonicus*, ou l'*insecte de Pologne* qui teint en incarnat, ou *la graine d'écarlatte de Pologne*, le *kermès* (*b*) *Polonois* : le *coccum radicum* ou *kermès des racines*.

Le *pied de lion*, appellé encore *alchymele; alchymille* : en latin *palygonum cocciferum in canum, flore majore perenni; alchymilla gramineo folio majore flore; stellaria leontopodium maximum; seleranthus calicibus fructus clausis*, est une plante annuelle, vivace de la seconde espèce,

(*a*) On trouve encore la *pilosele*, l'*herniaire* & la *pariétaire*, qui nourrissent sur leurs racines de certains insectes, mais on n'en a pas encore reconnu parfaitement les propriétés pour la teinture, c'est pourquoi nous parlerons de ces plantes parmi les médecinales.

(*b*) Il y a un autre *kermès* dont nous parlerons.

céréale, utile dans les manufactures, médecinale, de vertu astringente, vulnéraire, dissentérique. Sa racine est longue, noire en-dehors & fibreuse. Ses feuilles ressemblent à celles de *guimauve*; mais elles sont beaucoup plus larges, plus grandes & faites en forme d'étoiles. Elles sont attachées à de longues queues, & partagées chacune en huit ou neuf quartiers ou angles.

Sa figure est planche 26. n° A.

ORSEILLE.

L'*orseille* ou *orchel*, *ursolle*, *orseille d'herbe*, *orseille de Canarie*, *du Cap Verd &c.* *Lichen græcus*, *poly poïdes tinctoribus saxatilis* ou *fucus verucosus tinctorius* : en *Italien*, *rocella*, *orcella*, *raspa*, est une mousse ou une plante (*a*). Elle est brune, bien nourrie, & elle a des petites taches blanches argentées dessus ses tiges. Il s'en trouve de plus ou moins grosses, de plus

(*a*) Nous parlerons encore par la suite des *orseils* ou *orseilles*, pâtes pour peinture, &c.

ou moins longues & de plus ou moins fournies, suivant la nature du climat où elles croissent.

Il s'en trouve encore d'une autre espèce qui est une plante imparfaite, utile aux manufactures & vivace de la première espèce. Elle croît par bouquets grisâtres, longs d'environ deux ou trois pouces, divisés en petit filets presque aussi menus que du crin. Ces bouquets sont partagés en deux ou trois cornichons courbés en faucille, déliés à leur naissance, mais épais à leur extrêmité, & souvent terminés par deux pointes. Ces cornichons sont garnis, dans leur longueur, d'un rang de bassins plus blancs que le reste. Toute la plante est solide, blanche & d'un goût salé.

La figure commune est planche 26. n° B.

PERELLE.

La perelle ou *orseille d'Auvergne*, ou *de terre*, est de deux espèces.

La première, appellée par quelques-uns improprement *parelle* (*a*), eſt une lichen, mouſſe ou plante vivace de la première eſpèce & imparfaite, plutôt que de la terre de rocher. Son nom en latin eſt *lichen cruſtaceus, leproſus, ſcutis cinereis :* ou encore *lichenoïdes, leproſum tinctorium ſcutellis lapidum cancri figura*, ou mouſſe ayant la figure d'un *cancer* ou *lépre.* Elle eſt utile aux manufactures.

La ſeconde *orſeille*, en latin *lichen cruſtaceus albeſcens*, *ſcutis farinaceis*, ou *lichenoïdes candidum & farinaceum ſcutellis ferè planis*, ne différe de la parelle ci-deſſus, que par la couleur qui eſt blanche, & l'écueille preſque platte.

Leur figure commune eſt planche 26. n° C.

(*a*) Nous parlerons des différentes *parelles*, proprement dites, par la ſuite, ainſi que des autres *lichens* dont il y en a pluſieurs auſſi propres que celles-ci pour les teintures, mais qui ne ſont pas encore en uſage.

PATIENCE

PATIENCE SAUVAGE.

La patience sauvage, ou *parelle* improprement dite (*a*), est une plante vivace de la seconde espèce, qui se nomme en latin, *lapathum folio acuto plano; lapathum acutum, sive oxylapathum sylvestre;* & en prussien, *papillaris sauvage.* Elle est céréale, médecinale, apéritive & laxative & elle est très-utile aux manufactures. Sa racine est longue, grosse comme le doigt, jaune & d'un goût amer. Ses feuilles ressemblent à celles de l'*oseille* ordinaire, mais elles sont beaucoup plus longues.

On verra la figure de cette plante à la planche 26. n° D.

FENUGREC.

Nous avons déja décrit cette plante parmi celles des prairies artificielles. *Voyez page 94 de ce Volume.*

(*a*) Il est parlé par la suite de la patience de jardin, ou de la parelle proprement dite, & des autres patiences.

IRIS.

Iris bleue.

L'*iris* ou *iris*, est de deux sortes (*a*); la premiere, en latin, *iris vulgaris germanica sive sylvestris, violacea seu purpurea; iris nostras* proprement dite; *Gladiolus cæruleus* : en françois, *flambe* ou *iris, glayeul bleu, iris* de *Florence* improprement dite, *iris vulgaire; glaïs;* & en anglois, *sword-grass flag*, est une plante céréale, vivace de la seconde espèce; médecinale, purgative, chaude, dessicative, hydragogue, sternutatoire, elle est utile dans beaucoup de manufactures. Sa racine est charnue, grosse comme le doigt, ridée, traçante, garnie de quelques fibres, & d'une odeur de violette, lorsqu'elle est sèche. Ses feuilles qui sortent de sa racine sont longues, larges de deux doigts, roides, canelées, & terminées en pointe d'épée. Il sort d'entre ses feuilles une tige haute de deux ou

(*a*) Nous parlerons par la suite des autres iris.

trois pieds, qui est ronde, & à ses côtés il sort des fleurs de couleur pourpre approchant du violet. Ces fleurs sont composées de neuf feuilles, les extrémités des trois fleurs inférieures qui panchent vers la terre, ont la forme d'un *menton* ; les trois qui sont jointes à celles-ci, & dont l'extrémité se relève en haut, se nomment *langues*, parce qu'elles en ont la forme ; & les trois autres fleurs supérieures qui s'élèvent au-dessus des autres, se nomment *étendards* ou *voiles*, parce qu'elles en présentent la figure. Les Botanistes ont surnommé ces fleurs qui sont glabres ou rases, *imberbes* ; parce qu'elles n'ont point de pétales. Au milieu de chaque menton on trouve une marque assez large & jaune, qu'on nomme *écusson jaune*.

La seconde iris est vulgairement appellée *iris* de *Florence*, & proprement *iris blanche*, mais improprement dite *iris nostras* : en latin, *iris alba Florentina* ; *iris flore albo ; iris illirica*. Cette plante *Iris blanche*

est parfaite, vivace de la seconde espèce; céréale, utile aux manufactures, médécinale de vertu odorante, céphalique, apéritive, hydragogue & purgative. Sa racine est blanche, grosse comme le pouce, oblongue, d'une odeur de violette & plus charnue que la racine de l'*iris* dont nous venons de parler. Sa tige est aussi semblable à cette première iris, mais elle ne s'élève pas aussi haut. Ses feuilles qui sont longues & d'un assez beau verd, sont plus étroites, & sa fleur qui est blanche, n'est pas aussi ample. Cette fleur différe encore de celle de l'*iris de crête* dont nous parlerons (*a*).

La figure de la première iris est à la planche 27. n° A. & la seconde à la planche également 27. n° B.

GRANDE CHELIDOINE
OU
GRANDE ECLAIRE (*b*).

Cette plante est de deux sortes, la

(*a*) Voyez plantes médecinales, *iris de crête.*

(*b*) Nous parlerons des petites *chelidoines* & des petites *éclaires* par la suite.

double & la simple, ou la grande & la petite. La double, *felogue* ou *felogne*: en latin *chelidonium majus vulgare; chelidonia; papaver corniculatum luteum, chelidonia dictum; chelidonium pedunculis, multifloris, glancium flore luteo; hirundinaria, major quorumdam*: en anglois *celandine*; elle est céréale, utile aux manufactures, vivace de la seconde espèce, médecinale de vertu chaude, dessicative, atténuante, ophtalmique, apéritive & hépatique; elle a une saveur âcre & amere. Sa racine est grosse comme le petit doigt, fibreuse, rougeâtre en dehors, & d'un jaune de saffran en dedans. Elle jette de son collet plusieurs feuilles longues de six pouces, velues, d'un verd pâle, & découpées profondément en quatre ou cinq segments. Chaque segment ressemble à la feuille du *chêne*, les bords en sont de même incisés en ondes (*a*). Les tiges qui s'élèvent entre ses

(*a*) Quelques personnes prétendent qu'ils ressemblent à une renoncule, & qu'ils jettent un lait jaune & mordant.

feuilles ſont grélées, diviſées en quelques branches, chargées de feuilles aſſez ſemblables à celles d'en bas. Ces tiges ſont terminées par des bouquets de fleurs dont les pédicules communs ſortent du côté oppoſé aux branches de la tige. Ces branches naiſſent des aiſſelles des feuilles. Ces fleurs ſont jaunes couleur de teinture du ſaffran; elles ont quatre pétales ſoutenus par un calice à deux petites feuilles, qui tombent au moment que la fleur s'épanouit. Elles ont des étamines ſans nombre de la couleur des pétales. Elles entourent un piſtil qui devient enſuite une ſilique longue d'environ deux pouces ſur près de deux lignes de largeur. Cette ſilique eſt couleur d'olive, compoſée de deux panneaux appliqués ſur les bords d'un chaſſis à jour, c'eſt-à-dire, qui n'eſt couvert d'aucune membrane, comme dans preſque toutes les autres ſiliques. Aux deux côtés de ces chaſſis ſont attachées des ſemences menues, un peu allongées, noires & lui-

fantes lorfqu'elles font mûres.

La feconde ou la fimple, appellée en latin, *chelidonium pedunculis unifloris*, ne differe de la première dont nous venons de parler, qu'en ce que fes pédicules ne portent qu'une fleur.

Leur figure commune eft à la planche 27. n° C.

JOUBARBE (*a*).

La *grande joubarbe* en latin: *fedum majus vulgari, femper vivum alterum, five jovis barba; umbilici veneris fpecies altera; fedum femper vivum foliis radicalibus carnofis, caulinis imbricatis tenuioribus, corymbo racemofo reflexo*, eft une plante médecinale, de vertu rafraîchiffante, aftringente & incraffante, vivace de la première efpèce & utile aux manufactures. Elle croît fur les vieux murs & ne s'élève pas bien haut. Ses feuilles font difpofées en rofe ou plutôt en pommes

(*a*) Il y en a de plufieurs efpèces dont nous parlerons dans la fuite.

d'*artichaux*. Elles ſont groſſes, charnues, ſucculentes, oblongues & pointues, toujours vertes & s'étendant beaucoup en largeur. De leur milieu s'élève une tige à la hauteur d'un pied ou environ. Elle eſt droite, aſſez groſſe, garnie de feuilles ſemblables à celles d'en bas, mais moins larges & plus pointues. Cette tige qui eſt diviſée en quelques branches courtes & ſans feuilles, porte des fleurs à ſon extrémité. Chaque fleur qui eſt de couleur jaune aſſez claire, eſt compoſée de pluſieurs pétales forts étroits. A ces fleurs ſuccédent des étuis qui contiennent pluſieurs graines très-menues & ramaſſées en forme de tête.

Sa figure eſt à la planche 27. n° D.

MANDRAGORE.

Cette plante eſt appellée *anthropomorphos*, *c'eſt-à-dire*, *ayant forme & figure d'homme*, ~~&c~~ elle ſe nomme encore *folie*, ſon nom grec eſt *Kirkaja*. Il y en a

de deux sortes, de mâle & de femelle.

La Mandragore mâle s'appelle en latin, *mandragora fructu rotundo* : en anglois, *à Mandrake.* Elle est céréale, vivace de la seconde espèce, médecinale, narcotique, rafraîchissante, dessicative & émolliente. Elle occasionne quelquefois des vertiges violens & même mortels. Ses racines sont grandes, couvertes d'une écorce noire fort épaisse, fort grosse & tant soit peu graveleuse & chagrinée au-dehors. Ses feuilles sortent de la racine de la longueur d'un pied, elles sont plus larges que la main dans leur milieu, étroites à leur bout, lisses comme celles du *hêtre*, de couleur verd-brun, & d'une odeur désagréable. Il s'élève entre ces feuilles des pédicules courts soutenant chacun une fleur faite en forme de *cloche*, divisée ordinairement en cinq parties. Cette fleur est un peu velue, de couleur blanche tirant sur le purpurin. Les pommes qu'elle produit sont grosses comme une *nesle*, elles sont charnues, de couleur Mandragore mâle.

jaune verdâtre, & elles ont une odeur de *saffran*.

Man-dragore femelle. La mandragore femelle est appellée en latin, *mandragora flore subcæruleo purpurascente*. Elle a à peu près les mêmes vertus que la mâle & sa racine ressemble à celle de la premiere, celle-ci seulement est moins épaisse & moins grosse. Elle est blanche en dedans. Son écorce est également noire, mais plus épaisse. Elle a deux ou trois racines qui sont liées ensemble. Ses feuilles ressemblent à celles de la *laitue*, mais elles sont un peu plus petites, plus étroites & plus ridées. Elles sont noirâtres & répandues à terre, elles ont une odeur forte & désagréable. Elles portent des fleurs bleues tirant sur le pourpre. A ces fleurs succéde une sorte de pomme cornue, assez semblable aux *cormes*, d'une couleur pâle & d'une odeur forte. Ce fruit renferme une graine noire qui a la forme des pepins de *poire* (a).

(a) Bien des Charlatans font croire que la Mandra-

Leur figure est à la planche 28. n° A. & n° B.

RUE ou RHUE (*a*).

Cette plante est de deux espèces : la premiere est appellée domestique : en latin, *ruta hortensis ; ruta graveolus hortensis ; ruta domestica ;* & l'autre sauvage ; elles sont toutes les deux céréales, vivaces de la première espèce, médecinales de vertu céphalique, stomachale, vermifuge, carminative, antiscorbutique, &c. Elles ont l'une & l'autre une odeur désagréable, & un goût âcre & amere.

La rue domestique a sa racine ligneuse, jaune & très-fibreuse. Sa tige est grosse comme le doigt, ligneuse & rameuse. Ses feuilles sont divisées en plusieurs petites pièces oblongues, un peu grosses, de couleur de verd de mer & rangées par couple sur une côte terminée *Domestique.*

gore mâle a naturellement la figure de l'homme, & que la femelle représente la femme; mais ces plantes n'acquierent cette forme que par la façon de les tailler.

(*a*) Nous parlerons par la suite des autres espèces de rues.

par une seule feuille. Aux sommités des branches naissent les fleurs de cette plante. Elles sont petites, fort découpées, & ordinairement formées par quatre ou cinq feuilles d'un jaune pâle. Il leur succéde un fruit presque toujours composé de quatre capsules, qui renferment chacune, plusieurs semences noires, anguleuses, ou qui ont la forme d'un *rognon de cocq*.

Sauvage. La rue sauvage a ses feuilles divisées en parties plus longues, plus étroites, d'un verd plus obscur, & d'une odeur plus forte que celle de la rue dont nous venons de parler, & sa fleur est blanche.

Leur figure commune est à la planche 28. n° C.

CHOUAN.

Cette plante est vivace de la première espèce, & utile aux manufactures. Sa tige est basse & rameuse, ses feuilles sont ovales & semblables à celles du *buis*. Elles sont attachées tout le long des branches dans un ordre irrégulier.

Aux sommités de chaque branche on voit de petits bouquets de figure ovale en forme d'épi. Ils portent de petites graines d'un verd jaunâtre, d'un goût un peu salé & aigrelet. Leur forme est un peu plus grosse que celle du *semen contra vermes ;* mais elles n'en ont point la pesanteur.

La figure de cette plante est à la planche 28. n° D.

Nous croyons avoir décrit toutes les plantes qu'on employe le plus communément à la teinture & à la peinture, nous allons parler maintenant des *plantes épicieres.*

ARTICLE IX.

Plantes d'épiceries.

CE ne fut pas assez pour les premiers hommes d'avoir découvert dans les productions de la nature des aliments propres à satisfaire précisément leurs besoins. Ils chercherent encore à flatter leurs sens

en y joignant le ſecours des épices. Cependant il eſt à préſumer que l'uſage de ces plantes aromatiques ne fut établi d'abord que pour relever le goût de quelques mets fades & doucereux, ou pour procurer une ſaveur flatteuſe à des comeſtibles déſagréables en eux-mêmes ou peu gracieux à l'odorat. Ce n'eſt ſans doute qu'après bien des ſiécles qu'on eſt parvenu à trouver l'art homicide d'irriter l'appétit & d'énerver les eſtomachs par des eſſences volatiles, des quinteſſences de viandes, des eſprits aromatiques, &c. qui font en quelque ſorte de nos cuiſines, des laboratoires de chymie.

Parmi ces plantes aromatiques dont la plûpart croiſſent en Orient, & qui ont été appellées *plantes épicieres* à cauſe de leurs qualités chaudes & piquantes, il s'en trouve un grand nombre qui ſont utiles dans la médecine : c'eſt ce que nous aurons ſoin d'obſerver.

Les plantes épiciéres en général ſont,

L'ANIS (a).

L'anis appellé en latin *anisum herbariis vel veteribus vel vulgare ; apium, anisum dictum :* & en anglois, *anise*, est une plante parfaite, vivace de la seconde espèce, umbellifere, médecinale de vertu carminative, cordiale, stomachale, pectorale, digestive, aromatique, odorante & utile aux manufactures. Sa racine est blanche & menue. Sa tige est haute de quatre ou cinq pieds, creuse, ronde, fort branchue, & quelquefois canelée. Du bas de cette tige sortent de petites branches qui portent cinq feuilles uniformement rangées. Ces feuilles sont de couleur d'un verd gai, elles ont la forme d'un éventail ouvert, & sont dentelées sur leurs bords. Les fleurs de cette plante sont blanches & petites, disposées en rose. Elles ont cinq petales un peu échancrés. Elles forment un calice qui devient par la suite un silique

(a) On connoît encore l'anis de la Chine, appellé *Badienne*. C'est un arbre dont nous parlerons.

qui renferment de petites graines longuettes, convexes, canelées & d'un verd griſâtre. Cette ſemence a une odeur & un goût aromatique.

Sa figure eſt à la planche 29. n° A.

Cumin, ou Anis aigre.

Le cumin appellé en latin, *cuminum ſemine longiore; cyminum ſativum; fœniculum orientale*: en anglois, *cumming* eſt une plante parfaite, vivace de la ſeconde eſpèce, umbellifere, médecinale de vertu, carminative & reſſemblante au *carvi* dont nous parlerons.

Il y en a deux eſpèces; le domeſtique & le ſauvage.

Cumin domeſtique. Le premier a une tige haute d'un pied; cette tige porte dans toute ſa longueur des branches garnies de feuilles longues & étroites comme celles du *genet*; leur couleur eſt d'un verd foncé. Au ſommet de la tige ſont des petits bouquets qui ont quatre à cinq branches, les fleurs ſont blanches & très-petites. Chaque branche

branche porte quatre calices oblongs; dans lesquels se forme une graine verdâtre d'une odeur forte & assez agréable. Les grains ont un pédicule très-mince qui ne se sépare jamais du grain. Cette semence est oblongue, canelée légerement sur le dos & assez semblable à celle du *fenouil*.

Le cumin sauvage est de deux sortes; l'un est assez semblable à celui que nous venons de décrire, mais il croît naturellement & sans culture; Cumin sauvage.

Et le second est une petite herbe branchue dont la tige est grélée & haute d'une *palme*; elle porte quatre ou cinq feuilles menues, dentelées & déchiquetées. A la cime des branches sont cinq ou six boutons qui renferment une graine écaillée plus âcre au goût que celle du cumin domestique & du premier cumin sauvage dont nous avons parlé.

La figure commune des deux premières seulement est à la planche 29 n° B.

CORIANDRE.

La coriandre en latin, *coriandrum majus*, eſt une plante parfaite, vivace de la ſeconde eſpèce, médecinale, deſſicative, aſtringente, corroborative, cordiale, ſtomacale, carminative, & d'une mauvaiſe odeur. Sa racine eſt menue, fibreuſe & blanchâtre. Sa tige eſt menue, branchue, haute d'environ deux pieds. Elle porte des feuilles plus larges en bas qu'en haut, qui ſont découpées en *ſegments* & dentelées ſur leur bord, à peu près comme les feuilles de *perſil*, mais un peu plus arrondies, & d'un verd plus gai. Les feuilles d'en haut ſont plus finement découpées que celles d'en bas; elles imitent celles de la *camomille*.

La fleur de cette plante eſt purpurine tirant ſur le blanc. Elle eſt compoſée de cinq pétales inégaux & découpés en forme de fleurs *de lys*. Le calice qui ſoutient les fleurs devient un fruit compoſé de deux graines rondes, ridées, de la groſſeur d'un

grain de *poivre*, mais tendre, & de couleur blonde ; il arrive souvent qu'une des deux avorte. Cette graine est d'une odeur fœtide étant verte, & étant sèche elle exhale aucontraire, une odeur agréable.

Sa figure est à la planche 29. n° C.

C A R D A M O N E.

Il y a trois sortes de Cardamone (*a*). Premiere sorte.
Le premier s'appelle en latin, *cardamum maximum vel majus; grana paradisi; mellegetta seu cardamomum piperatum; malaguetta* : en françois *maniguette, malaguette, malegette, graine de paradis, gran de cardamone, épice d'Auvergne, poivre d'Affrique ;* c'est une plante parfaite, vivace de la seconde espèce, médecinale, de vertu aromatique, alexitere, cordiale, stomachique, céphalique & hystérique. Elle est rameuse & elle a ses feuilles semblables à celles de l'*oranger*.

(a) Il y en auroit de quatre sortes si le même nom que l'on donne à un arbrisseau ne lui étoit pas improprement donné. Voyez au surplus *amomum racemosum arbrisseau*.

La gouſſe qui contient la graine eſt ovale, de la groſſeur & de la figure d'une *figue*, & d'un aſſez beau rouge; ſa graine eſt fort belle & de bonne odeur. Elle eſt âcre & piquante comme le *poivre*, triangulaire, groſſe comme une tête d'*épingle*, de couleur rougeâtre en dehors, & blanche au dedans.

Seconde ſorte. Le cardamone de la ſeconde ſorte s'appelle en latin, *cardamum medium* vel *médiocre:* en françois cardamone médiocre ou moyen. C'eſt une plante parfaite, vivace, auſſi de la ſeconde eſpèce; elle eſt rampante & elle a des feuilles pareilles à celles du *fraiſier;* ces feuilles ſont diſpoſées comme celles du *treſfle*, elles ſont terminées en pointes & fort dentelées. Leur fruit eſt une gouſſe longue comme le petit doigt d'un enfant, & triangulaire. Au dedans de cette gouſſe eſt renfermée une ſemence anguleuſe, rougeâtre, canelée & un peu applatie par le bout, mais d'un goût âcre & mordant.

Le troisiéme cardamone s'appelle en latin, *cardamum minus* vel *vulgare*, *cum siliquis sive thecis longis & brevibus* : en françois *petite cardamone*, *cardamone ordinaire*. Cette plante ressemble à celle du cardamone moyen que nous venons de décrire. Son fruit est aussi une gousse triangulaire, mais plus petite que celle du cardamone moyen, le dehors en est blanc-gris, rayé, il est attaché par une petite queue de même couleur. Cette gousse est remplie de graines de la figure & du goût de l'*amome* en grappe (*a*). Troisiéme sorte

La figure de celui de la première espèce est à la planche 29. n° D. & celle des autres est à la planche 30. n° A.

GINGEMBRE.

Cette plante que quelques-uns appellent *pâte* & gingembre à fleurs de massue : en latin, *iris latifolia tuberosa*, *zinziber dicta*, *flore albo* ; *chilli indiæ orientalis*,

(*a*) Voyez cette plante parmi les arbrisseaux. Nous ne parlons pas ici de deux autres sortes de cardamone qui sont très-rares.

ſive zinzibér fœmina, eſt parfaite & vivace de la ſeconde eſpèce, médecinale, & de vertu errhine. Sa racine eſt longue & large comme le pouce, rampante, très-noueuſe, griſe, âcre & aromatique; elle eſt un peu platte, & elle repréſente une eſpèce de *pâte* au bout de ſes productions. Elle eſt fort difficile à rompre & à broyer; elle eſt remplie d'une matiere jaune, & ſa pelure eſt d'un gris rougeâtre. Il arrive auſſi qu'elle eſt mollaſſe, filandreuſe au dedans & au dehors, & ſouvent vermoulue. Elle pouſſe des roſeaux chargés de feuilles vertes. Ces feuilles ſont voiſines l'une de l'autre, grandes & longues. Sa fleur eſt rougeâtre mêlée d'un peu de verd; du milieu de cette fleur il ſort une pointe verte qui a la forme d'une *maſſue.*

Sa figure eſt à la planche 30. n° B.

SUCRE.

Le ſucre s'appelle en latin, *arundo ſaccharifera* vel *ſaccharina*; *calamus ſac-*

charinus ; melli calamus ; canna mellæa ; ſacchar ; ſaccharum , zucharum ; tabaxir ; mel arundinaceum ; mel cannæ : en françois *cannamelle*, & communément *canne à ſucre*. Cette plante eſt parfaite, vivace de la ſeconde eſpèce, médecinale & de vertu béchique. C'eſt un roſeau qui a cinq ou ſix pieds de hauteur, & un pouce & demi de circonférence. Les nœuds ſont éloignés l'un de l'autre d'un demi-pied. A chaque nœud il ſort des feuilles. Ces feuilles ont une nervure qui la partage dans toute ſa longueur, elles ſont caſſantes étant sèches, mais liantes comme de l'*oſier*, étant vertes ou amorties. Elles ſont coupantes à rebours & très-touffues au ſommet, mais elles ſont très-claires au bas, & elles tombent à meſure que la tige s'élève. Ces feuilles ſont vertes, longues, étroites, tranchantes, armées de petites dents. A la moitié de la hauteur de chaque canne ſort une eſpèce de *flèche* qui ſe termine en pointe. Au haut eſt une ſorte de fleur de couleur

argentée, & en forme de *panache*, qui produit une semence. Cette plante ressemble aux roseaux des marais & à la plante qui porte le *bled de* TURQUIE. Elle renferme une matiere spongieuse, pleine de suc; & c'est par-là qu'elle diffère des autres cannes, dont la peau est dure & sèche, & la pulpe sans suc.

Sa figure est à la planche 30. n° C.

SENEVÉ.

Le senevé est une plante annuelle, céréale, potagere, alimentaire, médecinale, parfaite, utile dans les manufactures & de vertu errhine ou sternutatoire & salivante; en latin, *sinapis; sinapi rapifolio; sinapi siliqua latiuscula, glabra, semine rufo*, sive *vulgare; sinapi sativum prius.*

Il y en a de deux espèces; la *domestique* & la *sauvage.*

Domestique. Sous le nom de domestique vulgairement appellée *moutardelle*, on en distingue plusieurs, mais on les restraint à cinq sortes spécifiques.

Premiere espèce. La première appellée *moutarde à fleurs*

de raves, est une plante dont la racine est ligneuse, fragile, blanche, garnie de fibres; elle pousse une tige à la hauteur de six à sept pieds, ronde, velue, divisée en plusieurs rameaux. Ses feuilles sont larges, découpées, semblables à celles de la *rave.* Les rameaux de sa tige sont garnis de petites fleurs, & ces fleurs sont jaunes, composées de quatre petits pétales disposés en croix. Lorsqu'elles sont passées, il leur succède des siliques ou gousses assez courtes qui renferment des semences rondes, de couleur rouge-brune ou noirâtre, &c. assez semblables à celles du *navet.*

La seconde à *feuilles de roquette*, vient communément dans tous les terreins pierreux, humides & maritimes; elle diffère de la précédente en ce que sa tige plus foible; que sa feuille est découpée comme celle de la *roquette*, & que sa graine est rougeâtre. **Seconde espèce.**

Le senevé à *fleur d'ache* a sa racine simple, courte, grosse comme le doigt, **Troisième espèce.**

ligneuſe, blanche, garnie de beaucoup de fibres. Elle eſt très-allongée. Ses feuilles ſont ſemblables à celles de l'*ache laciniée*, & principalement celles d'en-bas. Elles ſont garnies d'un poil rude & piquant. Ses fleurs ſont ſemblables à celles de la *moutarde à fleurs de raves*, mais attachées à des pédicules plus longs : elles ſont d'une odeur agréable ; il ſuccède à ces fleurs des ſiliques velues, pointues, remplies de ſemences.

Quatrième eſpèce. La quatrième eſt la *moutarde d'Eſpagne*, elle a la fleur différente des autres, elle eſt de couleur de ſouffre ou jaune très-clair. Ses ſiliques ſont petites, & ſa graine eſt ſi menue, qu'à peine on peut en diſtinguer la forme. Pour le reſte elle reſſemble à la premiere eſpèce dont nous avons parlé.

Il y a trois eſpèces de ſenevé d'Eſpagne, mais elles ne différent l'une de l'autre que par leur feuillage, car elles ont les mêmes propriétés & vertus.

Cinquiéme eſpece. La cinquième eſpèce eſt *la moutarde*

de Syberie, vulgairement appellée *moutarde de Capucins*; elle ne diffère des autres qu'en ce que ses feuilles sont grandes & épaisses.

Le *senevé sauvage* enfin, est de trois espèces, mais en général c'est une plante fort ressemblante aux premieres, soit par les racines, soit par les fleurs & les graines. Elle n'a pas cependant la même vertu, ni l'odeur aussi violente, & elle a d'ailleurs ses feuilles grêlées, quelquefois découpées & quelquefois unies. Sa tige est beaucoup inférieure en hauteur à la première. On l'appelle vulgairement *senne*, *sené*, *sanvé* : & en latin, *rapistrum*. Sauvage

La figure commune de ces senevés est à la planche 30. n° D.

POIVRIER.

Il y a des poivriers de bien des sortes, mais nous ne parlerons ici que de trois. (*a*)

(*a*) Les autres poivriers étant des arbres, voyez *poivrier de la Chine*, amome proprement dit, *ou poivre de la Jamaïque* ou *amome* improprement dit, qui est le *poivre de Thevet*.

Premiere sorte de poivrier. Le premier, qu'on appelle *poivrier coriande*, ou *poivrier d'hollande*, se divise en deux espèces.

Premiere espece de la premiere sorte. Le premier est nommé *poivre blanc*; *poivre concassé*: en latin, *piper rotundum album*; *sabanh*; *pute-indorum*; *leucopiper officinarum*, *piper fœmina*.

Seconde especede la premiere sorte. Le second est nommé le *poivre noir*: en latin, *piper rotundum nigrum*; *melano piper*; *lada*, *aliis molanga*, *sive piper mas*.

Ces deux sortes de poivres n'ont ces différens noms que parce qu'on laisse à la graine, sa pelure; car la plante est la même.

Cette plante est rampante, parfaite; vivace de la première espèce, médecinale, chaude, & de vertu dessicative, incisive, atténuante, apéritive, stomachale, fébrifuge & errhine. Sa tige est foible & haute, garnie de sept nervures fort enfoncées. Ses feuilles sont semblables à celles du *lierre*, mais moins vertes, plus jaunâtres, d'une odeur forte & piquante. Il sort d'entre les feuilles des pe-

tites grappes longues, garnies de grains ronds & verts. Lorsqu'ils sont mûrs, ils deviennent rouges, & étant secs, ils sont de couleur noire. Ces grains sont ridés, ou ont des rayons en forme de côtes, le dedans est blanc-gris ; ces grains sont pesans.

On connoît trois espèces de ces poivriers qui ont la pelure sur la graine.

La première, qu'on nomme *malabar*, ou le *Jamby*, ou le *Bilipathan* ; & la différence ne provient que de la petitesse du grain & de son arridité, ou de son peu de pesanteur ; ce qui fait qu'il est moins chaud. Cette première espèce est la plus belle. Premiere espece des deux premieres fortes.

La seconde espèce de poivre que l'on appelle *madagascar* : en indien, *lalé vitsic madacasse*, a sa graine blanche ; ses feuilles qui rampent comme celles de la première espèce, sont ressemblantes à celles de la *vigne*. Les grappes sont moins fortes que celles du *malabar*, & le fruit, la tige & les fleurs ont le même goût. Seconde espece des deux premieres sortes.

Troisiéme espéce des deux premieres sortes.

La troisiéme espèce est celle du *poivre à queue*, appellé *cubebe*, ou *poivre à queue*, *poivre musqué*, *poivre* de *mascarenne*, *poivre de java*. Il ressemble au *poivre* de la première espèce, excepté qu'il a une queue, & qu'il est plus gros. Ses feuilles sont longuettes & étroites. Ses grains sont ridés, agréables au goût, si on ne les mâche pas.

Seconde sorte de poivrier.

La seconde sorte de poivrier est celle qu'on appelle la *maliguette*, nous en avons parlé ci-devant. Voyez *Cardamone*.

Troisiéme & derniere sorte de poivrier.

Le poivre long qui est la troisiéme sorte, est une plante annuelle, médecinale & de vertu errhine. On en distingue de quatre espèces. Celui d'*Inde orientale* est de la première espèce, celui d'*Amérique* est de la seconde, celui d'*Ethyopie* de la troisiéme, & le poivre de *Guinée* est de la dernière espèce.

Premiere espece de la troisiéme sorte

Le *poivre oriental*, appellé proprement *poivre long*, en latin, *piper longum*; *orientale macropiper*; *acapathe*, *tlat-lancuaye* a sa tige qui ressemble à celle de la

première sorte de poivre décrite ci-devant, excepté qu'elle n'est pas aussi haute, & qu'elle se soutient d'elle-même. Ses feuilles sont plus minces & plus vertes, & sa tige est moins longue. Son fruit est de la grosseur & de la longueur du *doigt* d'un enfant; il est pesant, difficile à rompre & quelquefois carrié. C'est un amas de petits grains serrés les uns contre les autres, tirant sur le rouge par-dessus, & noirâtre au-dedans, qui s'y trouvent renfermés. Dans chacun de ces petits grains il y a une espèce d'*amande*, ou de *poudre blanche* d'un goût chaud & piquant. Ils sont si bien unis ensemble, qu'on ne peut les séparer qu'en les cassant.

Le *poivre* d'*Amérique* est appellé *mexacuchit*, *mecaxachit*: en latin, *americanorum pimpilim*, *sive piper longum*; *saururus botryitis major*, *aborescent foliis plantagineis*: & en françois, *poivre long* improprement dit, *grande queue de lézard*, *arbre à grappes* & à *feuilles* de *plantin*; il est médecinale & de vertu errhines; ses Seconde espece de la troisiéme sorte.

feuilles reſſemblent à celles du *plantin*. Son fruit a un pied de long ou environ. Il renferme pluſieurs petites graines à l'entour d'une queue longue. Ces graines ſont entaſſées par ordre, s'entretouchent l'une l'autre, & forment enſemble la figure du *poivre long* dont nous venons de parler; étant frais, ce fruit eſt verd, & étant ſec, il eſt noir. La grappe ou le fruit a quatre ou cinq lignes d'épaiſſeur dans le bas, elle ſe retrécit au bout. Les graines ſont comme celles du *ſenevé* ou de la *moutarde*, d'un goût chaud & piquant.

Il ſe trouve différentes eſpèces de cette plante, mais qui ne diffèrent que par la forme, la groſſeur, &c. de la graine.

Troiſiéme eſpece de la ge ſorte.

Le poivre d'*Ethyopie*, appellé encore *zelim* : en françois *poivre long noir*, a ſa tige rampante ſans feuilles ni fleurs; il porte ſix têtes de la groſſeur du bout du pouce, dures & à demi-rondes, d'où ſortent pluſieurs gouſſes de la couleur du petit doigt, & de la groſſeur d'une *plume à écrire*; elles ſont brunes au-deſſus, &

jaunâtres en dedans. Ces gousses sont divisées par nœuds, & dans chaque nœud se trouve une petite *féve* noire par-dessus & rougeâtre en dedans; elle est presque sans goût & sans odeur. Sa gousse est au contraire chaude, âcre, piquante & assez aromatique, sur-tout si on la tient quelque temps dans la bouche.

Le poivre de *Guinée*, appellé en latin *piper indicum vulgatissimum sive calecuticum; piper siliquastrum, capsicum siliquis longis propendentibus; capsicum actuarii, sive canimum zinziber, vel solanum; chilli piper silillosum mexicanum*: en françois, *corail* de *jardin*, *poivre* de *Mexique*, de *Tabaco*, de *Bresil*, d'*Espagne*, *poivre long rouge des Indes*, *chilli*; *axi* ou *carive*, *poivre de France*, *piment*; *poivre* de l'*Amérique*, est de cinq espèces. Quatriéme & derniere espece de la 3me sorte.

Le premier poivre vient en gousses grosses & longues comme le *pouce*, un peu recourbé & disposé en forme de *cornet*; il se nomme *chilchotes*. Premier poivre de la 4me espece de la derniere sorte.

Second poivre de la 4me espece de la derniere forte.

Le second est plus menu & a la forme d'une *faucille*. Il est comme relevé en *bosses* ; il s'appelle *chilterpin*. Ces deux espèces sont âcres & piquantes. Le fruit en est pointu à son extrémité, & un peu plus court que celui des autres espèces qui suivent.

3me poivre de la 4e espece de la derniere sorte.

Le troisiéme est le plus petit ; il est presque tout rond. On l'appelle le *tonalchiles*, il est médiocrement chaud & doux.

4me poivre de la 4e espece de la derniere sorte.

Le quatriéme, appellé *chilpelagua*, n'est ni si piquant que les deux premiers, ni si doux que le troisiéme.

5me poivre de la 1re espece de la derniere sorte.

Celui qui est appellé l'*agy*, est de la cinquiéme & dernière espèce de la derniere sorte de poivre. Les gousses de ces cinq sortes de poivre sont vertes, mais étant mûres, elles sont jaunes dans leur milieu, & vers les pointes, elles sont d'un rouge vif & brillant, approchant de celui du *corail*.

Ces cinq espèces de poivriers s'élèvent communément à quinze ou dix-huit pouces. Leur tige est branchue &

noueuse. Leurs feuilles sont oblongues, pointues & lisses d'un beau verd lustré. Les fleurs sortent des aisselles des feuilles par petits bouquets; elles sont de couleur blanche, formées en *étoiles*, & portées sur un petit calice qui se change en un fruit de forme différente, suivant l'espèce. Leur graine est ronde, plate, de moyenne grandeur, de couleur rousse, & tirant sur le jaune.

Leur figure est à la planche 31. & 32. n° A. B. C. & D. & n° A. & B.

Nous terminons ici les plantes dont les productions sont communément employées en *épices*, pour passer aux plantes médecinales.

ARTICLE X.

Plantes Médecinales.

PREMIÈRE DIVISION.

LA nature ne s'est point contentée de nous donner des objets propres à satisfaire nos besoins & nos goûts, elle nous

fournit encore de quoi prolonger notre exiſtence en prévenant, ſoulageant ou guériſſant les infirmités qui l'accompagnent ; telle eſt la deſtination des *plantes appellées médecinales ;* il eſt à ſuppoſer que la connoiſſance des propriétés & des vertus de certaines plantes eſt auſſi ancienne que les premiers hommes, puiſqu'étant naturellement ſujets comme nous à divers maux, ils devoient chercher à les ſoulager, ſoit en eſſayant d'appliquer certaines plantes ſur les parties malades, ſoit en prenant comme breuvage le ſuc de telles autres, à l'exemple de pluſieurs animaux guidés par l'inſtinct vers quelques herbes pour ſe guérir de leurs maux ou bleſſures ; mais quelle que ſoit l'origine de la connoiſſance des plantes médecinales, on ne peut diſconvenir qu'elle ne ſoit auſſi intéreſſante pour l'humanité que celle des plantes alimentaires, & aſſurément beaucoup plus utile que celle des *aromatiques* & de *teintures* &c. que nous venons de décrire.

Les plantes médecinales sont (*a*) celles qui suivent :

LA SANTOLINE.

La santoline que l'on nomme encore *barbotine*, *xantoline* ou *santonique*, *semancine* & *poudre à vers*, est appellée en latin, *absynthium santonicum judaïcum*, *lumbricum* ; *semen contra vel sanctum* ; *sementina* : c'est une plante vivace de la seconde espèce, de vertu stomachique, vermifuge, chaude, dessicative & amere. Elle est une espèce d'*absynthe*. Ses feuilles sont si petites qu'il est très-difficile de les séparer d'avec sa graine qui est longuette, verdâtre, de bonne odeur, & qui a une vertu forte & pénétrante. On la confond avec la semence d'*auronne* (*b*), mais

(*a*) Nous ne décrirons que lesplantes médecinales dont les productions font des objets de commerce qui méritent attention, & nous ne citerons que légerement & en tableau les autres, qui sont celles dont la connoissance appartient seule aux artistes qui les employent, comme *apoticaires*, *herboristes* &c. Ce commerce étant très-médiocre & intérieur, il est facile à ces artistes d'en prendre connoissance & d'avoir recours aux livres qui en traitent profondément& qu'ils connoissent.

(*b*) La plante d'*auronne* est aussi appellée *barbotine* ; mais improprement : nous en parlerons par la suite.

celle-ci est plus légère, moins grosse & plus jaune.

Sa figure est à la planche 32, n° C.

Persil de Macedoine.

Les noms de cette plante sont en latin *petroselinum macedonicum vel alexandrinum; hypposelinum; maceronne quibusdam; smyrnium, semine magno nigro* : & en françois, *maceron, gros persil de Macedoine*. Elle est vivace de la seconde espèce, de vertu apéritive & alexitere.

Sa tige s'élève de deux ou trois pieds depuis la racine jusqu'à la cime. Elle est garnie de branches rameuses. Ses feuilles sont plus amples, plus réguliérement découpées ou dentelées, plus velues, & d'une couleur moins foncée que celles du *persil* commun ou domestique. Leur côte est couverte d'un duvet blanc, & elles s'abbatent contre terre tout autour du pied de la plante. La cime de la tige porte plusieurs rames. Ses segments sont très-arrondis & très-pressés

les uns contre les autres. Au sommet de ces rames sont des bouquets détachés en forme de *parasol.* Les fleurs ont cinq petales & sont blanchâtres. A ces fleurs succéde un calice ovale qui contient la graine. Cette graine est plus petite, plus pointue à une extrémité & plus enflée par l'autre, plus oblongue que celle du *persil* domestique ; elle est arrondie d'un côté & convexe de l'autre, sa couleur est cendrée & a une forte odeur aromatique (*a*).

La figure du *persil* de Macedoine est à la planche 32. n° D.

SESELI.

On distingue trois sortes de Seseli ;

La première sorte se divise en deux espèces ; la première espèce s'appelle en latin, *seseli massiliense, fœniculi folio ; fœniculum tortuosum, vel petræum* : en françois, *seseli de Marseille, siseleos, se-* Première sorte.

(*a*) Il se trouve encore un *persil de Macédoine* improprement dit, qui differe de celui-ci. Voyez *ache* ou *celeri* parmi les plantes potageres.

nouil tortu. La seconde espèce s'appelle en latin, *ligusticum quod seseli officinarum dicitur ; seseli sive siler montanum vulgare :* & en françois, *seseli commun, sermontain ;* cette espèce est la meilleure.

L'une & l'autre sont des plantes à *ombelles*, vivaces de la seconde espèce & de vertu carminative, stomachale & apéritive. Leur tige ressemble assez à celle du *fenouil*, mais elle n'est ni aussi droite ni aussi blanche. Elle se divise près de sa racine en plusieurs rameaux tortus & fermes. Elle a plusieurs nœuds & des branches peu régulières, étendues en largeur vers ses côtés. Les fleurs de ces plantes sont petites, composées de cinq petales disposées en *rose ;* elles sont blanches & quelquefois purpurines. Leur graine vient en *ombelle*, comme celle de l'*aneth* dont nous parlerons. Cette graine étant mûre, est assez grosse, pesante, verdâtre, ou d'un gris blanchâtre ; elle est oblongue, arrondie sur le dos, canelée, applatie de l'autre côté; & elle ressemble

à celle du *fenouil sauvage*. Elle est encore de bonne odeur, céphalique, un peu âcre, & résiste au venin. La semence du seseli commun est plus âcre & moins aromatique, c'est ce qui en fait la seule différence.

La seconde sorte de *seseli*, appellé en général *thapsie* ou *turbith*, mais improprement (*a*), se divise aussi en deux espèces ; Seconde sorte.

Celui de la première espèce s'appelle en latin, *thapsia officinarum ; laserpitium foliis latioribus lobatis ; libanotis latifolia altera, sive vulgatior ; seseli Ethyopicum herba ;* & en françois, *seseli de Candie ; de Peloponese*, de la *Morée*, d'*Ethyopie ;*

Celui de la seconde espèce s'appelle en latin, *alpium, vel seseli Pyrenaïcum ; thapsiæ facie :* en françois, *seseli* des *Alpes*, des *Pyrénées*, d'*Auvergne*, *Thapsie noire*. Ces deux *seselis* sont vivaces de la première espèce & de vertu purgative.

Le *seseli* de la troisiéme sorte est ap- Troisiéme sorte

(*a*) Nous parlerons par la suite du véritable turbith.

pellé en latin, *saxifraga anglorum foliis fœniculi latioribus radice nigra, flore candido, similis silao; seseli pratense, monspeliensium; angelica pratensis apii folio;* & en françois, *perce-pierre* (a), *saxifrage, seseli des prez*. C'est une plante vivace de la seconde espèce, de vertu apéritive, carminative & diurétique.

Ces deux dernieres sortes de *seseli* n'étant employées que par les *apoticaires*, nous croyons qu'il suffit d'avoir indiqué les noms différents que portent ces plantes, ainsi que les vertus qu'on leur attribue.

La figure commune des espèces de la première sorte seulement est à la planche 33. n° A.

AMMI

De cette plante appellée *ammi*, *cumin d'Etyopie* ou *Ethyopique*, *ameos*, on distingue deux sortes spécifiques.

La première s'appelle en latin, *ammi*

(a) Nous parlerons par la suite des autres *percepierres*.

majus vel vulgare, vel commune, latioribus foliis, seminus minùs odorato; ammioselinum; & en françois, *grande ammi.*

La seconde a le nom en latin, *sison quod amomum officinis nostris; sium aromaticum; petroselinum Macedonicum malè dictum; ammi parvum;* & en françois, *sison, amome,* mais improprement dit (a), & *petite ammi.*

Ces *ammis* sont l'une & l'autre des plantes vivaces de la premiere espèce & umbelliferes, de vertu carminative, aperitive, histérique, céphalique & alexitere.

Leur tige a deux ou trois pieds de haut. Elle est creuse, canelée, branchue; ces branches & cette tige qui sont fleurisées à leur extrémité, sont garnies de feuilles découpées en *lanieres*, dentelées sur leurs bords, oblongues, rangées par couple & terminées par une seule *laniere.* Les feuilles supérieures ont moins de segments que les inférieures; les fleurs de

(a) Nous parlerons ailleurs de celle proprement dite.

ces plantes sont en *ombelle* & de couleur blanche ; il leur succéde une semence rondelette, canelée sur le dos & applatie par l'endroit où elles se joignent. Cette semence est verdâtre, âcre & piquante au goût.

La petite ammi ne differe de la première qu'en ce que toutes ses parties sont plus petites.

La figure ordinaire de ces *ammis* est à la planche 33. n° B.

THLAPSI (*a*).

Il y a deux sortes de thlaspi.

Premiere sorte. Le thlaspi de la première sorte s'appelle en latin, *thlapsi vaccariæ incano folio majus, vel vulgatius vel alterum* ; & en françois *thlaspi* ou *taraspic*. C'est une plante vivace de la seconde espèce, de vertu cordiale & alexitere ; sa tige est haute d'environ un pied, elle jette beau-

(*a*) Ce nom est encore donné à la *boursette* ou *tabouret* proprement dit, à deux espéces d'*Iberis*, à un *Lepidium*, & encore à un arbrisseau appellé *rose de Jerico* & autres dont nous parlerons.

coup de rameaux. Ses feuilles sont d'un verd foncé de la longueur du petit doigt, larges dans la base, & se terminant insensiblement en pointe; elles garnissent la tige depuis le bas jusqu'en haut & pendent vers la terre. Ses fleurs sont blanches & elles portent des gousses plattes semblables à celles des *lentilles*. Ces gousses contiennent deux graines de couleur jaune tirant sur le rouge. En vieillissant cette couleur se change & devient noire; la semence est ronde, longuette & pointue, d'un goût âcre & mordant; elle se confond facilement avec celle de *nassitort* ou *nassitrot*, ou *cresson alenois* ou *alanois* dont nous parlerons.

La seconde sorte de *thlapsi* s'appelle en latin, *thlapsi siliculis orbiculatis, foliis oblongis dentatis glabris; thlapsi latius vel latifolium;* & en françois, *tabouret*, mais improprement dit. Seconde sorte

Cette plante a les mêmes propriétés que le *thlapsi* que nous venons de dé-

crire; elle n'en differe qu'en ce que toutes ſes parties ſont plus petites. Sa graine eſt jaune & a auſſi le même goût, mais non pas la même valeur.

Il s'en trouve encore une eſpèce de la ſeconde ſorte, qui eſt *thlapſi perſoliatum minus ;* mais elle eſt de peu d'uſage.

La figure commune des deux premières ſortes de thlapſi, eſt à la planche 33. n° C.

DAUCUS *proprement dit* (*a*).

On connoît deux ſortes de daucus proprement dits.

Première ſorte. La première eſt appellée en latin, *daucus creticus ; daucus foliis fœniculi tenuiſſimis, ſemine hirſuto ; myrrhis annua, ſemine, ſtriato villoſo, incana, & liguſticum malè dictum :* en françois, daucus de *Crete* ou de *Candie*, d'Allemagne, des Alpes, & *liveche* improprement dite.

C'eſt une plante vivace de la ſeconde eſpèce, de vertu carminative, diuréti-

(*a*) Nous parlerons des *daucus* improprement dit par la ſuite ; nous en avons déja indiqué un page 103 précédente.

que &c. elle ressemble un peu au *panais*. Sa racine est longue & de la grosseur du doigt; sa tige a un pied & demi de hauteur. Ses sommités produisent plusieurs *mouchets* garnis de fleurs blanches (*a*). Ces fleurs portent une gousse ovale qui renferme quantité de graines d'un verd pâle; elles sont velues, sujettes à retenir de la *poussiere*, sur-tout lorsqu'elles sont vieilles. Elles ont une couleur blanchâtre, & elles sont assez semblables à celle du *cumin*, excepté qu'elles ne sont pas aussi longues, aussi grosses, ni d'une odeur aussi forte. Elles ont au contraire une odeur agréable & aromatique lorsqu'on les tient quelque-temps dans la bouche.

Cette plante de daucus se divise en trois espèces qu'il ne nous est pas nécessaire de distinguer, parce qu'elles ont approchant les mêmes figures, propriétés & vertus de celle-ci.

(*a*) Quelques-unes ont la fleur rouge dans le centre de leur ombelle.

Seconde ſorte.

Le ſecond daucus qui eſt appellé en latin, *daucus vulgaris*; *paſtinaca tenuifolia ſylveſtris ſtephylinus græcorum*; *daucus ſeminibus hiſpidis* : en françois, *chyrouis* ou *chirouis chervis*, *carotte ſauvage* (*a*) eſt auſſi une plante vivace de la ſeconde eſpèce, de vertu carminative, apéritive, hiſterique, ſtomachale, alexitère, chaude, deſſicative & atténuante. Sa racine eſtdroite & longue de ſix à huit pouces, elle eſt très-blanche en dedans; & rouſſâtre à l'extérieur, un peu inégale, garnie de petits filaments, elle eſt d'un goût piquant & ſa groſſeur eſt celle du petit doigt. Sa tige a environ une coudée & demie de haut. Elle eſt canelée, velue; moëlleuſe, branchue, & elle s'élève à trois pieds ou environ; elle porte des feuilles découpées fort menues & d'un verd clair & liſſe; ces feuilles ſont partagées en trois ou cinq parties, & portées ſur la

(*a*) Nous parlerons parmi les plantes potageres des autres *carottes ſauvages* & domeſtiques. Voyez cependant, *panais* & *carottes* pag. 103 & 109.

même

même queue; elles ont une forme oblongue & pointue & un peu dentelée sur les bords. Elles approchent beaucoup des feuilles du *panais domestique*. Ces fleurs sont blanches en forme de *parasol*, comme celles du *cerfeuil*; elles sont composées de cinq petales; la semence est petite, oblongue, arrondie sur le dos, rayée de couleur grise & garnie de *poils*.

On subdivise encore cette seconde sorte, en domestique & en sauvage.

Il y a plusieurs espèces de cette plante qu'il est également inutile de décrire ici. Elles ont les mêmes figures, propriétés & vertus que celles que nous décrivons.

Les productions de cette dernière sorte se substituent à celle de *Candie* ou de *Crête*, mais celles de la première sorte, excellent.

Leur figure est à la planche 33. n° D. & à la planche 34. n° A.

FENOUIL.

Il y a plusieurs sortes de *fenouil*, mais

nous ne parlerons ici que de trois (*a*).

Le premier eſt appellé en latin, *fœniculum dulce officinarum, majore & albo ſemine; marathrum vulgatius dulce, vel bene dictum;* & en françois, *fenouil doux* ou *à ſemence blanche, domeſtique,* ou *fenouil* de *Florence.*

Le ſecond appellé en latin, *fœniculum vulgare Germanicum vel minus acriori & nigriori ſemine; marathrum vulgatius malè dictum;* & en françois, *fenouil vulgaire,* ou à *ſemence noire, fenouil ſauvage.*

L'un & l'autre ſont vivaces de la ſeconde eſpèce, de vertu apéritive, ſudorifique, ſtomachale, pectorale & fébrifuge.

Ces deux plantes ſont ombelliferes; leur racine eſt droite, blanche & aſſez groſſe; leur tige a quatre à cinq pieds de haut; elle eſt canelée, cylindrique, noueuſe, liſſe, branchue par intervalles, aromatique & remplie d'une moëlle fon-

(*a*) Nous parlerons des autres *fenouils* par la ſuite, ainſi que des plantes qui portent le même nom.

gueuse, * blanche & couverte d'une écorce mince & verte. Cette tige est garnie de feuilles assez amples & larges, d'un verd foncé, d'une saveur douce & d'une odeur suave. Celles qui sont à l'extrémité, sont fines comme des cheveux ; elles sont portées sur des queues qui embrassent en manière de gaîne les tiges & les branches ; elles sont découpées en une infinité de lanières longues & très-étroites. Les extrémités des branches & des tiges portent des fleurs à *ombelles* à cinq petales, jaunâtres & dispofées en *rose*. Le fruit qui leur succéde est composé de deux semences oblongues assez grosses, convexes, canelées d'un côté, applaties de l'autre. Cette graine est douce, sucrée & assez agréable au goût. La première plante est la plus estimée.

* Qui approche à la nature du Champignon.

Le fenouil qui est celui d'Italie, qu'on appelle *fenouil sucré*, en italien, *fenochio di zuccarro*, a sa feuille extrémement fine & déliée, & la tige n'est point si élevée ni si forte que celles des fenouils que nous venons de décrire.

Il ne differe des précédents qu'en ce que la semence est plus ronde, plus petite, plus plate, plus âcre au goût & plus forte. Il est moins verd que le premier, c'est-à-dire, qu'il est de couleur brune; ses feuilles sont aussi plus grandes; sa graine est moins grosse du triple, moins régùliérement canelée, moins tendre & moins sucrée que la première.

La figure commune est planche 34. n° B.

CARVI.

Le carvi se nomme en latin, *carum*; en grec, *caron*; *cuminum pratense*; *carvi officinarum*; *caros*, *careum*: en françois; *carvi*. Quelques-uns l'appellent encore *carie*.

Cette plante approche beaucoup du *panais sauvage*, & on en substitue facilement la semence à celle du *cumin* dont nous avons parlé.

C'est une plante vivace de la première espèce, de vertu carminative, stomachique, dessicative & diurétique. Sa racine

est longue, blanche & assez grosse ; sa tige est assez élevée. Ses feuilles qui sont par paires, sont grandes, dentelées, découpées & menues tout le long d'une côte ; elles sont divisées en plusieurs petites parties, de l'entre-deux desquelles sortent plusieurs branches carrées, noueuses & hautes d'un pied ou environ. Ces branches ont à leurs sommités des *ombelles* convertes de fleurs blanches ou rouges, composées de cinq petites petales rondes, disposées *en fleurs de lys* : ces fleurs portent des graines verdâtres, étroites, un peu longues, canelées sur le dos & d'un goût aromatique, étant tenues un peu long-temps dans la bouche. Elles ressemblent assez à la semence du *persil* de jardin.

Sa figure est à la planche 34. n° C.

HERBE AUX POUX
ou
STAPHIS-AIGRE.

Quelques-uns écrivent *staphys-aigre*, *staphis-agre*: (*c'est une vigne sauvage*,) elle

eſt appellée *herba pediculis ; ſtaphis-agria ; delphinicum platani folio, ſtaphis-agria dictum ; alberas arabum ; aconitum urens ricini ferè foliis, flore cæruleo magno, ſtaphis-agria dictum ; pituitaria quorumdam.*

Cette plante eſt parfaite, épicière & vivace. Elle eſt de vertu errhine, déterſive, vulnéraire. Elle a ſa tige haute d'un pied & demi. Ses feuilles qui ſont vertes, ſont grandes, épaiſſes & découpées profondément en pluſieurs parties; elles ſont attachées à de longues queues. Cette plante pouſſe des fleurs longues, d'un bleu céleſte à pluſieurs pétales inégaux & ſemblables à ceux de la *vigne ſauvage*. A ces fleurs ſuccede une gouſſe verdâtre qui ſoutient des petites ſemences ſi étroitement jointes enſemble, qu'à peine peut-on voir par où elles ſont ſéparées. Ces graines ſont de la groſſeur d'un *pois*, triangulaires, noirâtres par-deſſus, chagrinées au dehors, d'un blanc jaunâtre en dedans, d'un goût mordicant, amer & fort déſagréable, c'eſt-à-dire, âcre & brûlant.

La figure est à la planche 34. n° D.

NIELLE.

Il en est de plusieurs espèces :

Celle de *Candie* vulgairement appellée *nigelle romaine ;* en latin, *melanthium Candiæ ; nigella Romana :* en grec, *melanthion* ou *melaspermon*, & par les anciens *Gyth*, *passe-fleur*, & nielle improprement dite ; *poivrette* ou espèce de *barbue* impropre. Premiere espece

Cette plante est annuelle, parfaite, vermifuge, emmenagogue & donne du *lait* aux nourrices. Sa tige a deux pieds ou environ ; elle est très-branchue ; ses feuilles approchent beaucoup de celles du *persil*, mais elles sont fort minces, plus ovales, plus petites & plus découpées. Ses fleurs composées de cinq pétales ovales & blancs, tirent sur le bleu. Elles produisent des gousses qui contiennent une graine longuette d'une couleur grise tirant sur le jaune, d'un goût piquant, d'une odeur forte & aromatique.

Seconde espece. La *nielle* vulgaire également appellée en latin, *melanthium, sed sylvestre, vel domesticum & arvense ; nigella arvensis ; papaver nigrum sed impropriè dictum* (*a*), *nigelle de jardins*, de champs ou de bois, *poivrette* ou *barbue vulgaire* ; &c. est annuelle & de même vertu que la précédente. Ses tiges sont de la hauteur d'un pied, ses feuilles sont médiocrement larges, vertes, découpées & menues. Ses fleurs sont placées au sommité de ses rameaux ; elles sont grandes, séparées l'une de l'autre & formées comme celles de la première ; de cinq pétales disposés en *rose*, mais de couleur blanche ; le fruit de cette plante est membraneux & assez gros. Il est divisé en plusieurs loges qui contiennent des semences noires d'une odeur aromatique & d'un goût piquant.

3me esp. La nielle vulgairement & proprement appellée *nielle*, *nelle* des *bleds*, *cloche*, *tancaille*, *œillet de dieu*, *nigelle*, *barbeau*,

(*a*) Nous avons parlé du véritable *pavot* noir page 147 & 148 précédentes.

poivrette, mais improprement, & *barbue* proprement dit, &c. en latin, *lichnis* vel *melanthium* vel *papaver nigrum*, *impropriè dicti*, est une plante annuelle assez élevée, dont la tige, les branches & les feuilles sont extrémement velues & de couleur verte tirant sur le blanc; les feuilles sont très-découpées & minces. La tige porte une fleur rouge couleur de rose, figurée de blanc dans un calice assez grand; sa graine est noire, ronde & assez grosse.

La figure commune des deux premières est à la planche 35. n° A. & celle de la dernière espèce est à la même planche n° B.

AMBRETTE
OU
MUSC.

En latin, *alcea indica villosa; cyanus male dictus* (*a*): en égyptien, *mosc*; en

(*a*) Nous parlerons ailleurs de l'*alcée* ou *guimauve vulgaire*, & des *bleuets* proprement dits.

françois, *plante* ou *fleur du grand ſeigneur*; *alcée* ou *guimauve* des *Indes.*

Cette plante eſt annuelle, utile aux manufactures, parfaite, de vertu ſtomachique & pectorale, ſes tiges ſont hautes de deux ou trois pieds, elles ſont garnies de feuilles; ces feuilles ſont verdâtres veloutées & approchent de celles de la *guimauve*, des *bleuets*, mais plus larges, plus déchiquetées, moins blanches. Ses tiges ſont terminées chacune par des têtes écailleuſes appellées *fleurs*; ces fleurs ſont plus groſſes que celles du *barbeau*, & renferment quantité de fleurons de différentes couleurs. Ceux de la circonférence ſont plus grands & de couleur différente de ceux du centre qui ſont plus petits. Les fleurs ſont en forme de *clochettes*; elles produiſent une gouſſe triangulaire; brune au-dehors, blanche au-dedans & longue d'un doigt, qui renferme de la graine; cette graine eſt oblongue, de la groſſeur d'une tête d'*épingle*, de couleur gris-brun & comme chagriné en forme

de *rognon ;* elle a une odeur très-douce, très-pénétrante, de goût musqué & ambré ; elle est chargée d'une petite aigrette, & elle s'appelle *semence musquée* ou *cyvette, abel-musc* ou *mosc ;* en latin, *semen moschi.*

Il y a plusieurs espèces de cette plante qui different par la grandeur des feuilles, la grosseur de la graine & encore par la couleur des fleurs ; les unes les ont purpurines, les autres blanches & les autres jaunes.

Leur figure commune est à la planche 35. n° C.

NISI ou GINGSENG.

Le *nisi* ainsi appellé au Japon ; par les Sauvages, *canna* ; par les Chinois, *ging-ging*, ou *nim-ging*, *zing-seng*, *gin-seng* ou *ging-seng*, *garent-ogen aureliana, orhota*, est une plante parfaite, vivace de la seconde espèce, qui échauffe le sang, le met en mouvement & le subtilise. Elle est très-corroborante, & on lui attribue

la vertu de rétablir les forces les plus épuisées.

Sa racine est blanche, un peu rabotteuse, plus ou moins grande & branchue à proportion de l'âge de la plante. La hauteur de sa tige répond à sa bonne constitution & se multiplie selon le nombre de ses années. Elle ressemble à la racine de *diptam* ou de *behen* blanc, & encore à celle de la *mandragore*, mais elle est plus petite; elle est sans fibres ni filamens & parsemée de petites veines noires; elle est d'un goût doux mêlé d'amertume, ce qui la rend désagréable; elle est fort unie, un peu ronde & de couleur rouge assez foncée vers le haut & blanche en bas. A une certaine hauteur il sort, à proportion des années de la plante, une ou plusieurs branches qui s'écartent en égalité l'une de l'autre sans sortir du même plan; le dessous de la branche est d'un verd tempéré de blanc, & le dessus est assez semblable à la tige, c'est-à-dire, d'un rouge foncé tirant sur la couleur de la *mûre*.

Les deux couleurs s'unissent ensuite des deux côtés avec un affoiblissement sensible dans leurs nuances. Ses branches portent cinq feuilles assez grandes, très-minces & très-fines, qui ont la figure d'un *parasol.* Leurs fibres se distinguent parfaitement : elles sont couvertes par dessus d'un poil un peu blanc, leur couleur est d'un verd obscur, & par-dessous d'un verd blanchâtre & un peu luisant ; ces feuilles sont dentelées & les denticules sont assez fines. Il sort du centre de ces branches une tige droite & unie tirant sur le blanc depuis le bas jusqu'en haut. Elle porte un ou plusieurs fruits quelquefois en *bouquets.* Ces fleurs sont blanches, très-petites ou pour mieux dire imperceptibles; elles donnent vingt-quatre fruits ronds un peu applatis des deux côtés & couverts d'une pelure d'un beau rouge ; cette pelure est très-mince & très-unie ; on y trouve au-dessous une chair blanche un peu molle. Ils ont deux noyaux durs, raboteux, ressemblants

aux *noyaux* ordinaires, mais gros, de figure de *lentille* commune, & ils sont séparés l'un de l'autre. Ces fruits sont portés par un pédicule uni & égal de tous côtés, assez fin & s'écartant en tous sens comme les rayons d'une *sphere.*

Il s'en trouve de simples & de doubles qui ne different l'un de l'autre que par l'arrangement de leurs fruits & la multiplication de leurs branches.

On en voit aussi qui portent des fruits & d'autres qui n'en portent point.

La figure du *nisi* est à la pl. 35. n° D.

GREMIL
OU
HERBES AUX PERLES.

Cette plante est appellée en latin, *lithospermum ;* elle est de deux sortes:

L'une s'appelle *lithospermum majus erectum, minus, vel milium solis,* (du nom donné à sa graine;) *milium soler ; saxifraga tertia ; anchusæ tertiæ, similis altera.*

La seconde sorte est appellée en latin, *lithospermum majus repens latifolium, do-*

donei flore purpureo, semine anchusæ, vel lithospermum vulgare majus.

Elles sont l'une & l'autre des plantes parfaites, de vertu apéritive, chaude, diurétique; elles ont plusieurs tiges droites, rondes, rudes, velues & de la hauteur de deux pieds. Ces tiges sont garnies de beaucoup de feuilles longues, étroites, pointues & pareilles à celles de l'*olivier;* elles sont velues sans queüe & d'un goût d'*herbe*. A la racine de la tige & des branches, & aux aisselles des feuilles naissent des petites fleurs d'une seule piéce, découpées en cinq quartiers; elles produisent quatre semences rondes, blanches, luisantes, polies & très-dures, ressemblantes à celle du *millet*.

La différence des deux sortes se trouve dans les feuilles & dans la couleur des fleurs, celles de la première sorte étant moins larges que les feuilles de la seconde, c'est ce qui leur a fait donner le nom de grande & de petite. La couleur des fleurs de la première est blan-

che, celle des autres eſt purpurine.

La figure commune eſt à la planche 36. n° A.

HERBE AUX PUCES.

On appelle cette *herbe aux puces* en latin, *pſilium majus erectum*, vel *plantago caulifera ; pulicaris herba*.

Premiere & ſeconde eſpece.

Il y en a de trois eſpèces. Les deux premières ſont la grande & la petite ; la différence ne conſiſte que dans la grandeur des feuilles. Elles ſont l'une & l'autre plantes parfaites, de vertu rafraîchiſſante, utiles aux manufactures ; leur racine eſt ſimple, blanche & fibreuſe ; elles portent une ou pluſieurs tiges d'un pied de haut, qui ſont rondes, velues, rameuſes, garnies de feuilles oppoſées deux à deux, étroites, pointues, velues & ſemblables par leur figure à celles de l'*hyſſope*, mais cependant plus étroites. Elles ſont nerveuſes comme celles du *plantin* : des aiſſelles des feuilles ſortent des pédicules longs, grêlés qui portent à leur

leur sommité des *épis* courts, composés de plusieurs petites fleurs pâles & découpées en quatre parties. Ces fleurs portent un fruit dans une *coque* membraneuse qui contient des semences noires semblables à des *puces*. La première espèce est la plus usitée.

Et la dernière ou la troisiéme est celle des *Indes*, elle differe des précédentes en ce qu'elle a ses feuilles dentelées. Troisiéme espece.

La figure commune de ces plantes est à la planche 36. n° B.

IPECACUANHA.

L'Ipecacuanha s'appelle encore *racine* du *Brésil*, *beguquella*, *Ipecacuanha*, *cagosanga*, *beculo*, *mine d'or*: en latin, *ipecacuanha brasiliensibus ; herba paris brasiliensis polycoccos raii ; periclymemum parvum brasilianum alexipharmacum ; bexuquillo lusitanis*, *cagosanga beloculo.*

Il y en a de trois sortes:

Le brun ou le noir vulgairement connu sous le nom de *blond*, est appel'é par

les eſpagnols *bexugillo*, en françois, *be-conguille ;* le gris vulgairement appellé le *noirâtre*, & le blanc.

Ce ſont des plantes parfaites de vertu aſtringente, purgative, ſtomachique & vomitive.

Premiere ſorte.

Le brun a ſa racine groſſe comme le chalumeau d'une *plume* médiocre, c'eſt-à-dire, de deux ou trois lignes de groſſeur ; cette racine eſt de couleur brune tirant ſur le gris, elle eſt tortue & pour ainſi dire ridée par *anneaux*. Le milieu eſt occupé par un *nerf* blanchâtre. L'écorce en eſt très-épaiſſe, ſa tige eſt de moyenne grandeur ou hauteur ; elle eſt partie rampante & partie élevée à la hauteur d'un pied & demi. Ses feuilles ſont aſſez ſemblables à celles de la *pariétaire ;* elles ſont pointues aux deux extrémités avec une nervure au milieu, de couleur verd-brun par-deſſus & pâle par-deſſous ; elles ſont charnues, molles & couvertes d'un petit duvet rude. Au milieu de ces feuilles il naît des *bouquets* de douze à quinze

fleurs qui sont à cinq pétales de couleur blanche, & à cinq étamines de même couleur, elles sont soutenues par de petites têtes d'où sortent des bayes brunes. Dans leur maturité ces bayes deviennent de couleur rouge-brune ; elles sont grosses comme une *cerise sauvage* ou *agriotte*. Ces bayes contiennent une pulpe blanche, succulente, dans laquelle on trouve deux grains durs & jaunâtres en forme d'une *lentille* ordinaire.

L'ipecacuanha gris qui est inférieur au précédent, n'en differe qu'en ce que l'écorce de sa racine tire un peu sur le rouge-brun comme *tanné*, & que le dedans est blanc ; cette écorce est aussi plus menue & ridée plus profondément, elle est dentelée & la saveur en est plus amere. Seconde sorte.

Le troisiéme ou le blanc, qui est appellé par les Espagnols & les Portugais, *ipecacuanha blanca*, a deux ou trois lignes d'épaisseur comme le premier, il est alexitere ; celui-ci outre les autres vertus appliquées aux premiers, differe Troisiéme sorte

des deux autres en ce que sa racine est toute blanche, tirant cependant sur le jaune & qu'elle n'est pas ridée ; sa grosseur est d'une ou deux lignes ; elle n'a point d'amertume, elle ressemble au *behen* blanc ou à la racine de *diptam* blanc. Ses feuilles sont semblables à l'*oseille ronde* ou au *pouliot* ; elles sont d'un verd-brun, dentelées & tachetées de petites pointes rouges & couvertes d'un duvet piquant comme celui des *orties*.

La figure ordinaire de l'une & de l'autre de ces trois sortes de plantes, est à la planche 36. n° C.

CONTRAYERVA.

On appelle la contrayerva en françois, *plante de contre-poison, contrayerne.*

Cette plante est de deux sortes, celle du *Pérou* & celle de *Virginie.*

Première sorte. La première sorte en latin, *draxena* ; *cyperus longus odorus & inodorus peruanus* ; *bezoardica* ; *clematis passionalis folio bifido* ; *flori passionis* vel *granadillæ affi-*

nis ; coanepelli ; Dorstenia dentaria : en Péruvien, *drak, drakena* ; c'est une plante parfaite, de vertu alexitere, stomachique, &c ; sa racine est bien nourrie, pleine de filamens & de nœuds. Elle est écailleuse en apparence, pesante, d'un rouge tanné au-dehors, d'un blanc grisâtre au-dedans ; elle ressemble beaucoup aux racines du *sceau* de *Salomon* ordinaire, ou de la *dentaire* ; elle est d'un goût brûlant comme celui de la *pyrethre* ordinaire ; elle est aromatique. Sa tige ne s'élevant que peu de terre, s'étend beaucoup ; ses feuilles sont lisses, vertes & longues de trois à quatres pouces sur un peu plus d'un pouce de large ; elles sont épaisses d'un *doigt*, veloutées en-dehors & d'un verd pâle en dedans. Elles sont un poison mortel. Il sort du sommet de la tige qui passe entre les feuilles dont nous venons de parler, six ou huit feuilles semblables à celle de la *berce*, mais beaucoup plus petites, elles ne sont lon-

gues que de quatre ou cinq pouces, découpées profondément ou partagées en plusieurs piéces pointues & dentelées, elles sont un peu rudes au toucher & d'un verd brun des deux côtés. Les queues des feuilles ont cinq ou six pouces. Les bourgeons qui sortent de cette tige au-dessus de ces dernières feuilles, produisent de grands fleurons composés d'autres petites fleurs presque violettes & sans pétales. Ce sont des espèces de petites *écailles*, elles n'ont qu'un calice ou enveloppe particulière à chaque fleur quadrangulaire, concave, inhérente au *placenta* avec qui elles font corps. Ces fleurs sont garnies de quatre étamines dont les sommets sont un peu arrondis. L'embrion est *spherique*, & il porte un stil simple & un stigmate obtus. Le placenta qui est commun devient une substance charnue dans laquelle sont nichées plusieurs graines arrondies & pointues, très-tendre & très blanches.

La seconde sorte appellée *viperine*, *serpentaire Virginienne* (a), ou *serpentine* de la *Virginie*, *dictam*, *pouliot improprement dit*, *contrayerve de la Virginie*, *senagruel* : en latin, *viperina*, *seu serpentaria virginiana*, *an postolochia cretica*, est une plante fort aromatique ; sa racine est remplie de filaments très-déliés & attachés à un *nerf* représentant une *barbe* assez grande ; elle a les mêmes vertus que celle de la première sorte, mais sa vertu alexitère est singulière contre les morsures de certaines viperes, & entr'autres les *serpens à sonnettes*. Elle a une odeur forte assez semblable à la *lavande mâle*. Ses feuilles sont vertes, larges & en forme de *cœur* ; elles sont plattes & pleines de ramages. Cette plante porte un fruit rond en forme d'un grain de *Coriandre*, mais il est plus gros & rempli de graines plates & ovales. Seconde sorte.

La figure de la première plante est à

(a) Nous parlerons par la suite des autres *serpentaires*.

la planche 36. n° D. & celle de la seconde à la planche 37. n° A.

Dompte venin.

Le dompte venin est appellé en latin; *asclepias propriè dicta* (*a*), *vel flore albo*; *vincetoxicum multis floribus albicantibus*; *hirundinaria flore albo*, *cission cissophyllon hederalis*, & par quelques-uns *contrayerva blanc*.

C'est une plante parfaite, de vertu alexitere, sudorifique, apéritive & histétique, dessicative, atténuante; sa racine ressemble à celle de l'*aristoloche* qui est tendre, ou à celle de l'*azarum*; elle est fort déliée & blanchâtre, odorante, d'un goût un peu piquant & aromatique. Elle a plusieurs tiges blanches, longues, souples & flexibles. Ses feuilles sont un peu plus longues & plus étroites que celles du *lierre*; elles sont de vertu résolutive & vulnéraire.

(*a*) Nous avons parlé de celle improprement dite, ci-devant page 131.

Ses fleurs sont en forme de *cloche* & ressemblent aussi aux fleurs de *lierre*; elles sont évasées & découpées, & elles portent un fruit à deux graines membraneuses qui s'ouvrent d'un bout à l'autre; il renferme plusieurs semences garnies d'*aigrettes* & attachées à un *placenta* comme des *écailles*.

Sa figure est à la planche 37. n° B.

BRYONNE.

Il y a deux sortes de *Bryonne*:

La première sorte est celle qu'on appelle *vigne blanche* ou *coulevrée* en françois *naveau enragé* ou *naveau sauvage*: en latin, *bryonia aspera sive alba, baccis rubris; vitis alba; tamarum vulgo, vel cerasiola*. Elle est plante parfaite, rampante & s'étend beaucoup. Sa vertu est purgative, vermifuge, splénique, hépatique, ultérine, chaude & dessicative. Elle ressemble à la vigne en bourgeons, en feuilles & en tendons. Elle a des *mains* pour s'agraffer; sa racine est grande & Première sorte.

groſſe comme la *cuiſſe* d'un homme, longue d'une coudée, ſéparée vers ſa queue, & pleine de verrues vers ſa tête; au reſte elle eſt cendrée par dehors & blanche par dedans; elle eſt encore pulpeuſe, vineuſe, d'un goût amer, âcre & aſtringent, elle rend un ſucre gluant & une odeur forte. Ses fleurs ſont diſpoſées en grappes en forme d'*étoiles*, & elles ſont d'une couleur blanche-pâle. Elles porte un fruit vineux compoſé de grains ſemblables à ceux de la *morille.* En mûriſſant, de verts ils deviennent rouges & ſouvent noirs. Cette plante eſt ſupérieure en valeur à la ſeconde qui ſuit.

Seconde ſorte.

La *Bryonne* de la ſeconde ſorte appellée en latin, *bryonia lævis* ſive *nigra racemoſa; vitis nigra*, ſive *tamnus folio cyclaminis*, vel *ſylveſtris; tamnus racemoſa flore luteo palleſcente; ſigillum Beatæ Mariæ; uva taminia*, & en françois, *racine vierge, ſçeau de notre dame, racine de femme battue, vigne noire, coulevrée noire, tan, colubrine, feu ardent*, eſt une

plante parfaite, de vertu résolutive, vulnéraire, apéritive, purgative, hydragogue; elle se divise en deux espèces qui poussent plusieurs sarments ou tiges menues comme celles de la première sorte. Mais ces deux espèces de plantes étant très-connues, leur description paroît assez inutile (*a*).

La figure de la première sorte seulement est à la planche 37. n° C.

(a) Le commerce de ces Plantes ne se fait que par les *Apoticaires* & les *Herboristes*.

Nota. Les Planches de ce Volume se trouveront dans des Volumes de Planches séparés du corps de l'Ouvrage, & la citation des Auteurs qu'on a consulté pour la formation de chaque article, sera faite à la fin du dernier Volume de chaque Partie de l'Ouvrage.

TABLE DES MATIERES

CONTENUES DANS CE VOLUME (*).

(*) On dressera à la fin du dernier Volume de l'Ouvrage, (*Partie du Commerce*) une Table raisonnée des matieres contenues dans tous les Volumes de cette Partie.

§.

Seconds Bleds ou *Mars.*

ARTICLE II.

ARTICLE III.

Mixture, Farrago, ou *Trémois* ou *Trémail.*

ARTICLE IV.

ARTICLE V.

ARTICLE IX.

ARTICLE X.

PREMIERE DIVISION.

Fin de la Table des Matières.

APPROBATION.

J'Ai lû par ordre de Monseigneur le Chancelier, le premier Volume du *Corps complet de Commerce de France*, sous le titre de l'*Industrie*, ou *les vrais Principes du Commerce de France réduits en Pratique*, & je n'y ai rien trouvé qui doive en empêcher l'impression. A Paris, le 15 Avril 1762.

Signé ROUSSELET.

Le Privilége est à la fin du premier Vol. de la *Partie d'Agriculture*.

FAUTES ESSENTIELLES

Fautes essentielles à corriger.

PRE'FACE.

pages.	lign.	
8	6	POUR faire les bans de ses, *lisez*; pour faire les bancs de ses.
18	14	Louis XII. venu (*a*), *lis.* Louis XII. venu (*c*).
30	19	ayant révoqué, *lis.* avoit revoqué.
31	11	pour avoir un patrie, *lis.* pour avoir une patrie.
50	13	n'empêchent la, *lis.* ne nuise à.

Corps de l'Ouvrage.

8	2	de la note, dans ce Chapitre, *lis.* dans cette Partie.
13	13	non boiseuse, *lis.* herbacée.
ibid.	16	ou oignons bulbeux & non bulbeux; ou nostochs, *lis.* ou oignons à un ou plusieurs bulbes, ou étant nostochs, (*espece de champignon.*)
14	4	en remontant, non ligneuse, *lisez* herbacée.
15	6	seconde, ou même, *lis.* seconde & trisannuelles, celles qui en donnent.
16	7	bisannuelles & vivaces, *lisez* bisannuelles, trisannuelles, vivaces, &c.
17	1	les genoüilleuses & les zoophytes, *lis.* les genouilleuses (suivant M. FRERON, *géniculées*) & les zoophytes.
ibid.	22	Les lignes 22 & 23. & page 18, les lignes 1re & 2de doivent être placées à la page 18; mais après le para-

pages. lign.

graphe des *tubereuses*, en supprimant le mot de *nostochs*.

19 5 qui tiennent, *lis.* qui semblent tenir.

20 10 exprimés, *lis.* exprimé.

23 21 aussi regardée, *lis.* aussi regardé.

24 10 âpreté naturelle, *lis.* âcreté naturelle.

30 17 siligo, farrago ruel, *lis.* siligo, farrago.

38 2 en latin zizania, *lis.* en latin, lolium & anciennemeut zizania.

39 6 on a reconnu que, *lis.* mal-à-propos on a dit peut-être que.

40 10 & 11 mays doit être placé après ces plantes sont, & on doit ajouter à sont, *le*.

41 15 terminés, *lis.* terminé.

43 11 eresinium theoprasti, *lisez* eresimum theophrasti.

ibid. 12 fagopyrum, vulgare scandens, *lis.* fagopyrum vulgare scandens vel erectum.

46 9 nines, *lis.* naines.

47 9 entre elles, *lis.* entre elle.

49 13 du meterum, *lis.* dumetorum.

ibid. . . folio; rotundiore, *lis.* folio, rotundiore.

51 4 & 5 sa feuille est plus grande, plus épaisse & plus mince que celle dont nous venons de parler, *lis.* sa feuille quoique mince, est plus épaisse & plus grande que celle dont nous venons de parler.

ibid. 10 noires, *lis.* noirs.

52 9 tituris, *lis.* lituris.

11 phaseolas, *lis.* phaseolus.

18 major similax hortensis dolichos, *lis.* major; dolichos.

53 18 du fonds, *lis.* du fond.

pages. lign.

ibid. 20 diſpoſées, *liſ.* diſpoſés.

55 5 & finiſſante, *liſ.* & finiſſant.

56 15 & blanches, *liſ.* & blanche.

57 11 grandeur, *liſ.* groſſeur.

59 3 deux fois elle, *ſupprimez-en une.*

63 6 vulgatus, *liſ.* vulgatiùs.

65 20 à celle précédente, *liſ.* à celle du pois commun.

70 15 articularis ſemine majore orobus, *liſ.* articularis ſemine majore; orobus.

ibid. 16 multis mochus, *liſ.* multis; mochus.

73 10 ſemés, *liſ.* ſemées.

77 8 & les rendent appétiſſantes, *liſ.* les rendent appétiſſants.

81 12 campanelli, *liſ.* campanelle.

82 à la note, ligne 2, lolicium, *liſ.* loliaceum.

85 18 Red-clouwe, *liſ.* Red-clouwer.

85 19 en Anglois Red-clouwe eſt une plante, *liſ.* en Anglois, Red-clouwer, c'eſt une plante.

89 9 paludoſum triſolium, *liſ.* paludoſum, trifolium.

10 Germanorum Iſopyrum limonium, *liſ.* Germanorum, Iſopyrum, limonium.

99 gralmem, *liſ.* gramen... { Fin de la 1re lig. & commencement de la ſeconde. }

103 5 daneus, *liſ.* daucus.

105 4 ſpergoulle, *liſ.* eſpergoulle, alſine.

ibid. 13 s'élevent droit, *liſ.* s'élevent droites.

107 21 dure & boiſſeuſe, *liſ.* boiſeuſe.

109 9 la defigure, *liſ.* la figure de.

114 2 à la note (*b*) ou barbeaux, *liſ.* ou barbeau.

121 5 banames, *liſ.* bananes.

124 12 on, *liſ.* ou.

126 3 & 4 d'ailleurs on ne reconnoît point en-

pages. lign.

core à ce fruit aucune utilité; *ſupprimés toute cette phraſe.*

127 11 caragnata, *liſ.* caraguata.

ibid. 23 guincenſis, *liſ.* guineenſis.

129 2 en épics, *liſ.* en épis.

133 4 en remontant, canabe, *liſ.* cannapa, ou caneva.

138 1er de la note (*a*), que celles, ci, *liſ.* que celle-ci,

142 13 différantes, *liſ.* différentes.

148 10 pavot rouge : en latin, *liſ.* pavot rouge, le ponceau : en latin.

151 . . avant l'article Seſame, *ajoutés*, navets, voyez page 102 ſa deſcription.

154 12 indiſcu, *liſ.* indicus.

157 3 que celles, *liſ.* que celle.

161 6 ſauvage. Elles, *liſ.* ſauvage ou maron. Elle.

162 5 nous parlerons, *ajoutés*, celle du maron eſt noire & elle a la forme d'un *dez à jouer.*

187 13 palygonum, *liſ.* polygonum.

ibid. 16 ſtellaria leontopodium, *liſ.* ſtellaria, leontopodium.

4 à la note, nous parlerons des plantes parmi, *liſ.* nous ne parlerons de ces plantes que parmi.

201 12 âcre & amere, *liſ.* âcre & amer.

221 der. il eſt médecinale, & de vertu errhines, *liſ.* il eſt médecinal, & de vertu errhine.

222 22 de la couleur du, *liſ.* de la longueur du.

228 19 domeſtique. Leur cote, *liſ.* domeſtique, leur cote.

235 11 & de dent noire, *liſ.* & devient noire.

241 Note marginale, approche à, *liſ.* approche de

FIN.







